I racconti di nonno Giorgio

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

a cura di Giorgio Casalini

Comune di Modena
memo
MULTICENTRO EDUCATIVO MODENA SERGIO NERI

I racconti di nonno Giorgio

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

a cura di Giorgio Casalini

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

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

Indice

Prefazione 9
I miei antenati 11
La Frazione 13
L'infanzia 15
L'asilo 17
La scuola elementare 20
La scuola di Avviamento Professionale Industriale a Modena 27
L'Istituto Tecnico Industriale "Fermo Corni" a Modena 33
Il matrimonio e l'addio alla frazione 39
Gli amici e le due osterie 42
Le sfide al pallone 45
Le querce 50
Il canale 53
La caccia 58
La storia antica 74
Il mio amico Lino Mazzanti 75
I racconti di guerra 81
Il cimitero 93
La Parrocchia – Il Parroco – Le Suore 96
28 ottobre 2008 112
26 dicembre 2008 114
La corsa ciclistica 115
Il taxi 116
Maggio 117
Le stagioni 119
L'inverno 120
Natale 126
Babbo Natale e la Befana 129
Il mio papà 131
La primavera 132
L'estate 134
L'autunno 137
La semina 138
La mietitura 141
La trebbiatura 143
L'aratura 150
La vendemmia e la cantina 155
Il pane 164
Primo Maggio 167
La Casa del Popolo 169

Gli zingari 173
La ricerca del petrolio e metano 175
La presenza di strani personaggi 178
La macellazione del maiale 180
Il sapone 191
Il bucato 192
Gli animali del cortile 194
I cani e i gatti. 197
Il cavallo 203
Le mucche. 210
Tragiche scomparse 221
I giochi 225
Eclisse di sole 227
La canapa 229
La barbabietola da zucchero 233
Il granoturco e la polenta. 237
L'alluvione del Polesine del 1951. 241
Le tortore 243
I mestieri 246
L'attacchino comunale. 246
Il becchino. 247
Lo stagnino (o ramaio) 250
L'impagliatore di sedie. 251
Il sarto 252
Il calzolaio 254
Il postino 257
Le scarpe e i vestiti 258
Il fabbro. 259
Il falegname. 262
L'arrotino (e non solo) 264
L'elettrauto. 267
L'elettricista autodidatta. 270
La levatrice 274
Il meccanico di biciclette 276
L'allevatore di castori 278
La segheria 279
Il barbiere 283
Il dentista. 285
Il materassaio. 287
La fauna della campagna 289
Gli olmi e i gelsi 292
Gli insetti 296
I pesci e gli anfibi. 300
I capponi 304

L'incendio 307
Le Sagre di San Giuseppe e San Nicola nel Capoluogo 309
Il cantastorie 314
Contemporanea dipartita. 316
I primi trattori 318
Il macero 319
Il Padrone del podere "Cà Vecchia" 328
I "Confinanti" 330
L'Asiatica 331
La pasta 333
La bicicletta 336
Il motorino 341
La patente 344
La prima auto 347
Il ballo in casa 355
Il ballo "La Spiaggia" 357
Il cinematografo 359
La televisione. 362
La Lambretta. 364
Il distributore di carburanti 368
Le riunioni serali nelle stalle 369
Il telaio 372
Il teatro parrocchiale 373
Gli aerei 374
Sorvolo 378
La grandine 379
Il "coppino" di Riolo 382
Le favole 384
I migranti dal Sud 386
San Martino 388
Paura sul tetto 390
Le pecore 391
Le recite a Natale 393
I mobili d'antiquariato e le monete antiche 394
Gli alberi da frutto. 396
Le cene 399
La stiratura 400
Buon Anno 402
La conserva di pomodoro 404
Al Pavajan 410
L'aglio 411
Sant'Antonio Abate. 412
Fibroma 413
La scatola magica 414

Scoubidou 415
Hula Hoop 416
Morte del camino 418
Nomi in disuso 419
Soprannomi 420
Francesco Cavicchi 421
La frequentazione dei ritrovi danzanti 422
Un malessere sconosciuto 424
7 marzo 2010 426
Ultimo 426
Amicizie di bambini 427
L'uomo fisso (al sarvitáur) 428
San Luigi 430
Le quarant'ore 431
Mezzi di trasporto 432
Antigelo 435
Le "Previsioni del Tempo" 436
Eventi climatici 437
2 novembre 2013 439
Detti e proverbi dialettali 441
Piccolo vocabolario dialettale 444
Modi di dire 465

Appendice 467
Ringraziamenti 474
Curriculum 475

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.
Ritornerò più avanti sui miei parenti, raccontando più diffusamente fatti accaduti in cui loro sono gli attori ed io mi limito a riportare gli avvenimenti.
Questo libro, di cui mi accingo a scrivere le prime righe oggi 8 settembre 2008, dovrà essere terminato per l'8 novembre 2014. Quel giorno saranno appunto cento anni che la mia famiglia risiede ininterrottamente nel podere "Cà Vecchia" in Via per Riolo 8.

I miei antenati

Ho cercato di ritornare indietro nel tempo per ricostruire, fino a che mi è stato possibile, la provenienza dei miei antenati e, come è noto, dagli Uffici Comunali si possono avere notizie solo dall'Unità d'Italia, mentre per informazioni precedenti bisogna accedere agli archivi delle Parrocchie, che sono le uniche fonti in grado di fornire informazioni sugli abitanti relativamente a nascite (battesimi), matrimoni e sepolture.

> *Lo stato italiano nacque nel 1861 dopo l'esito della seconda guerra di Indipendenza e dopo i plebisciti degli altri territori conquistati, con la prima convocazione del Parlamento italiano del 18 febbraio 1861 e la successiva proclamaz*ione *del 17 marzo. Vittorio Emanuele II fu il primo re d'Italia (1861-1878).*

Tralascio volutamente le nascite femminili, non per alterigia, ma solo per il fatto che ci porterebbero molto lontano e renderebbe complicato l'intersecarsi di personaggi che poi con la vita di Riolo non avrebbe molti riferimenti.
Il Capostipite (e mio trisnonno) è Giovanni Casalini che vive in quel di Pragatto (frazione di Crespellano in provincia di Bologna). Si unisce in matrimonio con Ermegilda Curti. Siamo verosimilmente attorno agli anni 1850 - 1855.
Da questa unione nasce il 17 maggio 1858 il mio bisnonno Innocente il quale in verità avrebbe dovuto chiamarsi Innocenzo, ma una errata trascrizione nei registri comunali, cosa che mi risulta avvenisse molto di frequente in quei tempi, gli viene accreditato il nome che poi si porterà appresso per tutta la vita. Egli si unisce in matrimonio con Maria Dardi (1860 – 1934).
Da Innocente nascono tre fratelli maschi, Vincenzo (1886 – 1953), Luigi (1894 – 1915), e Pietro. (Luigi muore nella prima guerra mondiale - riporterò più avanti il fatto) e tre sorelle, Remigia (1896 – 1967) detta Misia che sposa un Aldrovandi, un'altra sorella denominata in dialetto Stasiátta (forse il suo nome era Anastasia), che andrà vivere in quel di Crespellano, frazione Pragatto dopo le nozze (ritorna quindi nel Paese dal quale proveniva in origine il Capostipite della famiglia) e sempre in vernacolo dialettale Rusáta (è prevedibile che il suo vero nome fosse Rosetta), che andrà anch'ella a vivere fuori dalla frazione di Riolo, in quel di San Giovanni in Persiceto (Bo) dopo il matrimonio. È singolare il fatto che il nonno chiamava le sue sorelle sempre con il nome dialettale ed io non sono in grado di certificare per le ultime due il loro vero nome di battesimo. Da Pietro deriva una nuova famiglia che poi in anni successivi, dopo il suo matrimonio, lo porterà ad emigrare di nuovo nel bolognese prima, e poi in modo definitivo a Campogalliano in provincia di Modena. Il mio bisnonno Innocente Casalini si trasferisce nel Comune di Castelfranco Emilia in un periodo durante il quale nasce sicuramente Luigi Casalini (come si evince dall'epigrafe riportata nell'elenco dei caduti della Grande Guerra 1915/'18).
La famiglia di Innocente Casalini (1858 – 1941) si trasferisce poi a Nonantola, in provincia di Modena, dove rimane fino all'8 novembre 1914. Vincenzo si unisce in matrimonio con Adalgisa Ferrari (nata a Gaggio di Castelfranco Emilia, il 21 febbraio 1891, figlia di Ferdinando Ferrari e Virginia Risi) e dalla loro unione nasce l'1

maggio 1913 in quel di Nonantola il mio papà Giovanni.
La famiglia di Innocente Casalini emigra da Nonantola nella terra di Riolo l'8 novembre 1914 sul podere Cà Vecchia in via Riolo 1. In tempi successivi (se non ricordo male siamo già negli anni sessanta del secolo scorso) il comune di Castelfranco Emilia riordina la viabilità e d'incanto la residenza diviene Via per Riolo 8, invertendo contemporaneamente i numeri civici dispari con quelli pari.
Mia nonna Adalgisa muore qualche anno dopo e precisamente il 13 agosto 1919 a Riolo, a seguito di parto (viene sepolta nel cimitero vecchio di Castelfranco Emilia), lasciando orfano il mio papà Giovanni ancora in tenerissima età e mio nonno Vincenzo si unisce, per la seconda volta, in matrimonio con Maria Vanzini (1892 – 1974), rimasta vedova Tomesani a seguito degli eventi bellici della prima guerra mondiale, con due figlie a carico Cesarina (1915 - 1985) e Cesira (detta Lina). Da questa unione nascono altri due figli Altero (1925 – 2010) e Marcellina (1927 – 1985), quest'ultima in parto gemellare, ma il gemello maschio muore qualche giorno dopo.
Il mio papà Giovanni (1913 – 1983) si unisce in matrimonio con la mia mamma Albertina Tabellini (1916 - 2008), da cui nascono, prima mia sorella Graziella (1942 – 2008) e poi io, Giorgio, l'11 aprile 1946.
Nel 1965 mi diplomo Capotecnico in Energia Nucleare presso l'Istituto Tecnico Industriale "Fermo Corni" di Modena e nel corso del 1967 mi sposo con Maria Grazia Meoni. Mi trasferisco nel Capoluogo dove rimango giusto un anno e poi, nel 1968 insieme a mio padre e a mia madre, mi trasferisco a Modena in modo definitivo.
Mio zio Altero insieme alla moglie Caterina Molluso conosciuta qualche anno dopo il nostro trasferimento a Modena, rimane sul podere Cà Vecchia dove abita ancora oggi insieme a suo figlio (mio cugino) Angelo. Nel corso del 2008 la compagna di Angelo, Stefania Lippa, ha dato alla luce Nicole e nel 2012 Diana, le quali continuano così, per un'altra generazione, la nostra presenza in quel di Riolo. L'altra mia cugina Maria Teresa, sempre figlia di Altero, si è trasferita a Modena dove vive insieme al suo compagno. Dalla mia unione con Maria Grazia nasce il 26 gennaio 1972 Alessandro, il quale si laurea in Legge e pratica l'attività di Avvocato in Modena. Alessandro si unisce in matrimonio nel 2004 con Alessia Ruini da cui nascono, prima Giacomo il 23 marzo 2006 e poi Ginevra il 2 novembre 2007. Questa è la storia della mia famiglia, almeno nel ramo che mi appartiene. Nell'accingermi a scrivere queste note, approfitterò, di tanto in tanto, nel riportare vocaboli in dialetto castelfranchese che resta a metà fra il bolognese e il modenese, anche se in verità è molto più simile al primo. Tengo a precisare che l'uso del dialetto, ora quasi scomparso, è, a mio parere, molto utile, perché certe situazioni sono molto più simpatiche e colorite in lingua dialettale che in italiano. Auspico pertanto che non si perda questa magnifica lingua e spero che le generazioni future ne abbiano conoscenza e la usino nei momenti giusti. Qualcuno potrà obiettare che alcuni avvenimenti qui raccontati non siano esattamente riportati come altre fonti invece dichiarano essersi svolti. Mi scuso di questo, ne sono consapevole, ma io riporto i fatti e gli avvenimenti cosi come mi sono stati esposti o come la mia memoria li ha fissati.
Un grazie ancora per tutti coloro che mi hanno aiutato in questo, per certi versi, piacevole lavoro.

La Frazione

La frazione di Riolo appartiene al comune di Castelfranco Emilia, in provincia di Modena, nella regione Emilia-Romagna. La frazione di Riolo dista 4,47 chilometri dal comune di Castelfranco Emilia cui essa appartiene e si sviluppa su una superficie pari a 646 ettari (dato fornito dal Comune). La frazione di Riolo sorge a 29 metri sul livello del mare. Nella frazione di Riolo risiedono 331 abitanti (Istat 01.01.2009).

Nascere e vivere in terra di campagna, dove la vita si doveva guadagnare a forza di braccia con enorme fatiche e tribolazioni, ti insegna a crescere e ad apprezzare i momenti di felicità intervallati purtroppo anche da momenti di tristezza. Una piccola comunità, che al minimo storico, se non ricordo male raggiunse a mala pena le centottanta unità, ti aiuta a capire che il mondo è appena al di là del fossato, ma per superarlo hai bisogno dell'aiuto di chi ti circonda: la famiglia, gli amici, la comunità politica e quella religiosa. In questo contesto si cresce e quando si diventa grande e ci si rivolge con il pensiero ai tempi passati non rinneghi nulla della tua vita trascorsa in quella terra che ti ha dato la gioia di vivere. Ci si conosceva praticamente tutti e al bisogno tutti davano una mano a chi ne aveva bisogno, senza distinzione alcuna. Potrei citare una miriade di esempi e i primi che mi ritornano alla mente di fanciullo sono gli aiuti prestati dai vicini di casa. Dobbiamo pensare che in quegli anni (stiamo parlando degli anni attorno al 1950) non vi era nessun tipo di collegamento audio/video e i contatti fra le persone potevano avvenire esclusivamente per via orale o scritta. Il telefono infatti non era conosciuto nelle comunità rurali e arriverà solo dopo il mito relativo al boom economico dei primi anni '60.

Gli abitanti della frazione erano, per la quasi totalità, o contadini o braccianti agricoli e il loro sostentamento era ricavato dal duro lavoro nei campi e dall'allevamento dei bovini. Le mucche producevano il latte e i vitelli per poter proseguire l'allevamento; i buoi fornivano la forza lavoro per il traino dei carri, dell'aratro, della falciatrice e per tutti quei supporti che potevano servire ad alleviare in parte la dura vita dell'agricoltore. I braccianti si mettevano a disposizione di coloro che in alcuni periodi della lavorazione nei campi avevano bisogno di aiuto e la condizione di questi prestatori d'opera era ancora, pare inverosimile, più dura di quella già di per sé al limite dell'immaginabile dei contadini stessi. Infatti queste maestranze erano occupate a giornate e per lunghi periodi, in special modo quello invernale, non trovavano alcuna occupazione e quindi di conseguenza rimanevano senza salario. Se fortunatamente riuscivano a lavorare per un quantitativo minimo di giornate nell'anno, e solo in quel caso, avevano diritto ad un sussidio statale di disoccupazione che serviva solo per sopravvivere.

La mia amica Anna Cantaroni mi raccontava che lei fanciulla e figlia di braccianti agricoli (viveva nel caseggiato della pertinenza del caseificio Romagnoli all'inizio di via Isonzo) non vedeva l'ora di essere richiesta dalla mia famiglia in primavera per diradare le barbabietole seminate in modo continuo a file (ora si seminano a monogerme) perché nonna Maria portava salame affettato e pane profumato alle maestranze nei piccoli periodi di riposo della colazione o della merenda (*la brända*). Era uno dei

pochissimi momenti annuali nel quale lei poteva assaggiare tale prelibato cibo che fortunatamente noi si produceva annualmente con la macellazione del maiale.
Ma torniamo ai vicini di casa. In certi periodi era necessario unire le forze e bastava un fischio acuto lanciato nella giusta direzione perché i vicini si precipitassero in aiuto. In special modo ciò avveniva per esempio quando una mucca doveva partorire il vitellino. In quei frangenti, se il nascituro aveva una certa ritrosia alla nascita, occorreva estrarlo dal grembo materno a forza per non farlo morire soffocato. Essendo noi ancora ragazzi, non potevamo entrare nella stalla ad aiutare e le nostre mamme e zie non avevano la forza sufficiente alla bisogna. Ecco che scattava la necessità di aiuto e un lungo fischio avvertiva il vicino che vi era bisogno della sua opera. In bicicletta o di corsa arrivava qualcuno e subito si precipitava ad aiutare chi aveva chiesto aiuto e in alcuni minuti il nascituro veniva estratto con l'aiuto di un sottile canapo (*al ligàm*) legato alle zampe anteriori che erano, per natura, le prima ad uscire dal grembo materno. La soddisfazione era a quel punto immensa, perché il nuovo vitellino avrebbe portato un certo ricavo economico molto utile per le misere entrate familiari.
Mi ricordo che nonna Maria era in quei casi sempre pronta con una boccetta di aceto in mano, rigorosamente prodotto in casa, che veniva portata immediatamente nella stalla dopo la nascita e il suo contenuto veniva versato in vicinanza delle narici del vitellino appena nato, affinché respirasse nel dovuto modo. Purtroppo, (e questo avveniva per fortuna rare volte) se il nascituro non dava alcun segno di vitalità dopo il parto vi posso assicurare che era una tragedia, perché veniva a mancare un introito su cui era basato il bilancio familiare di quell'anno. Il tutto poi in quel caso veniva accompagnato dagli angoscianti muggiti della mamma che aspettava inutilmente di allattare il suo piccolo e che potevano durare anche qualche giorno. Se il tutto andava bene invece saltava fuori anche una bottiglia di buon vino e il brindisi per gli uomini era assicurato. Ovviamente l'aiuto avveniva anche a parti invertite e siccome la nascita poteva avvenire in qualsiasi momento del giorno e della notte, anche in quest'ultima eventualità il supporto umano era assicurato. Questo è solo uno dei tanti esempi dell'aiuto che i contadini si scambiavano l'un l'altro e ritornerò ad elencare, in momenti successivi, altri episodi in altre parti del racconto della vita della nostra frazione di Riolo.
Si viveva bene a quei tempi se non dal punto di vista economico, almeno da quello della comunità. Si partecipava alla vita della frazione e si vivevano i momenti lieti e purtroppo anche quelli colmi di tristezza. Per esempio, la morte di un abitante della frazione veniva vissuto da tutti come un momento di partecipazione e mi ricordo che i funerali erano gremiti di partecipanti e tutti lasciavano per quei momenti il lavoro anche se ciò comportava poi un recupero magari al posto di ore di riposo. Siccome sono in grado di fare un raffronto con la vita della città, posso confermare che la vita trascorsa in campagna è tutta un'altra cosa. Solo chi ha vissuto entrambe le situazioni può capire l'enorme differenza che mi fa sostenere, senza ombra di dubbio, che è molto più bella quella vissuta nella comunità di campagna. Emergono in quest'ultima la genuinità delle persone, l'altruismo, il voler essere partecipe della vita quotidiana delle persone che ti circondano, la mancanza di invidia e tante altre cose che bisogna averle vissute in prima persona per dire di averle potute apprezzare. Non cambierei per nessuna ragione al mondo la mia infanzia in campagna con quella di qualunque cittadino, qualunque sia la sua condizione personale.

L'infanzia

Tanto per far comprendere meglio come era la vita nel corso degli anni in cui io sono nato (1946), la mamma mi ha partorito dopo avere svolto le sue normali mansioni giornaliere a cui era preposta. Famiglia di agricoltori la nostra e pertanto le mucche, in special modo quelle da latte, erano considerate le fornitrici di ricavi essenziali per la famiglia stessa e pertanto la mungitura, che viene eseguita due volte al giorno, mattino e sera, faceva parte della routine quotidiana. Ogni persona adibita allo scopo aveva il suo numero di vacche da mungere e a mia mamma erano comunemente assegnate le due di sua pertinenza. In un pomeriggio primaverile, dopo avere eseguito il suo lavoro, arrivarono le doglie e, mentre in casa si preparava tutto quanto si sapeva potesse servire allo scopo, un membro della famiglia attaccò il cavallo al calesse e si precipitò nel Capoluogo, distante quattro chilometri circa da casa nostra, per prelevare la levatrice che veniva chiamata anche la balia (*la bèlia*).

> *La levatrice era colei che aiutava la donna a partorire; è una figura che esiste fin dai tempi più antichi e continua a svolgere un ruolo fondamentale fino ai primi decenni del XIX secolo, quando la medicina colta le esautorerà quasi completamente. La levatrice infatti non era un medico, ma la portatrice di un sapere trasmesso da donna a donna. Solitamente portava l'unghia del mignolo lunga e affilata per poter tagliare la placenta e permettere al bambino di uscire. Dopo la nascita, per evitare che il bambino diventasse muto tagliava, passando l'unghia del mignolo sotto la lingua, il filamento che legava questa al pavimento della bocca. Alle bambine premeva i capezzoli per farne fuoriuscire una goccia di latte, garanzia che sarebbero state buone nutrici.*

A quei tempi i telefoni erano ancora molto lontani dall'essere utilizzati specialmente nelle zone di campagna e il tutto avveniva in tempo reale. La Signora Maselli, che a quanto ne so ha fatto nascere più di metà dei bimbi di Castelfranco Emilia e frazioni, venne portata al capezzale della mia mamma e dopo il tempo canonico (rottura delle acque e spasmi collegati) io venni alla luce come secondogenito di papà Giovanni e mamma Albertina. Mia sorella Graziella sgambettava già da tempo essendo nata quattro anni prima. La nascita di un bimbo in una famiglia di agricoltori veniva accettata con molto amore; si diceva infatti che una bocca in più non comportava poi aggravio di lavoro. Infatti nonna Maria, adibita alle faccende domestiche, e in special modo a preparare il vitto per tutti (intanto eravamo già in otto), avrebbe dovuto dare solo un occhio in più avendo già da accudire, nei momenti in cui tutti erano al lavoro nei campi, anche a mia sorella Graziella.

Il parcheggio dei bimbi piccoli avveniva tramite introduzione in un cesto capiente (*al paniràun*) che corrispondeva all'attuale box. Questo strumento, molto usato in quei tempi, era costruito da persone del luogo che ne facevano un'arte e di solito questa occupazione era riservata ai lunghi mesi invernali, quando i lavori nei campi venivano di molto rallentati. Il materiale veniva ricavato dalla potatura di un albero particolare, il salice (*al strupèl*), che avveniva di solito verso l'inizio dell'autunno. Fasci di questi rami, a volte anche liberati dalla scorza, venivano appunto riposti e conservati per costruire contenitori anche più piccoli (*al panìr*) con un grande manico che serviva per

molteplici usi, dalla raccolta dell'uva e della frutta al trasporto di cereali o quant'altro, o appunto i contenitori più grandi (*al paniràun*) in cui venivano riposte le masserizie o i bimbi quando questi cominciavano a muoversi, magari a carponi, e l'unica persona addetta alla loro sorveglianza, doveva comunque accudire anche altre faccende domestiche. Mi ricordo che si utilizzava sul fondo un panno tipo militare o in mancanza anche solo paglia o fieno che come riempitore facesse da cuscino a noi pargoletti.
Il massimo che potevamo fare era arrampicarci in piedi e attaccati con le mani al bordo del cesto, guardare la nonna mentre accudiva la casa e che con la coda dell'occhio, magari parlandoci o cantando una canzoncina o recitando una filastrocca, controllava che non accadesse nulla di anomalo. In un momento successivo, quando eravamo in grado di stare in piedi, venivamo introdotti in un particolare strumento (*al passingèin*) che cercherò di descrivere secondo i miei ricordi. Era una specie di mobile tutto di legno munito di quattro piedi e a forma di rettangolo (visto dall'alto) in cui scorreva un'asse con foro centrale nel quale veniva introdotto il bimbo che così, sorretto a livello del bacino, poteva andare avanti e indietro per la lunghezza del piano fisso, che di norma, era lungo circa 1,5/2 metri. Eravamo allo stesso tempo intrappolati e impossibilitati a fuggire ma era però uno strumento utile per incominciare a fare i primi passi.
La mia memoria parte da quando avevo circa tre anni e tutto mi ruota intorno ancora come se fosse oggi. A quei tempi mio nonno materno Raffaele Tabellini (1883 - 1950) (era rimasto anche lui vedovo a seguito di decesso post-parto della moglie Clementa Malaguti, detta Clementina, e aveva ritenuto opportuno non sposarsi più) abitò dapprima in Via Inferno 6 nel comune di Castelfranco Emilia e poi si trasferì in quel di Castagnolo, frazione di San Giovanni in Persiceto – Provincia di Bologna.
La mia nonna materna Clementa Malaguti nasce a Crevalcore, provincia di Bologna da Paolo Malaguti e Clenice Guerzoni l'1 aprile 1887 e si trasferisce a Castelfranco Emilia a seguito del matrimonio con il nonno Raffaele il 5 novembre 1912. Nonna Clementa muore a Castelfranco Emilia il 14 gennaio 1924. Ciò dimostra che le nonne vere, sia paterna (Adalgisa Ferrari) che materna (Clementina Malaguti), non sono mai state conosciute dal sottoscritto e da mia sorella, anche se la nonna paterna acquisita (Maria) a seguito del secondo matrimonio di mio nonno Vincenzo è sempre stata da noi ritenuta nonna a tutti gli effetti e anche ora, a quaranta anni dalla sua morte rimpiango ancora tutto quello che ha fatto per noi.
Saltuariamente andavamo, papà, mamma, mia sorella ed io a trovare il nonno Raffaele a Castagnolo. Il trasferimento avveniva rigorosamente tramite bicicletta e il fatto doloroso era che noi bimbi si veniva collocati a sedere sulla canna della bicicletta che essendo un tubo di ferro, lasciava un segno evidente sulle parti meno nobili del nostro corpo. Siccome il tragitto era di circa 8/9 chilometri e cosparso di molte buche, si può ben intuire il dramma di noi bimbi a quel tipo di trasferta. Un panno veniva avvolto sulla canna della bicicletta e in tal modo si attenuava di molto l'impatto. La strada in quei tempi era ancora ghiaiosa e la polvere che le pochissime macchine sollevavano al loro passaggio era del tipo nebbia in inverno: per qualche decina di secondi dopo il loro passaggio, si procedeva praticamente in un tunnel bianco e l'unico riferimento per il guidatore della bicicletta era il ciglio della strada, al lato destro del quale molto spesso scorreva un largo canale a volte pieno d'acqua (a quei tempi ve ne era molta di

più di adesso) che noi chiamavamo erroneamente fiume. Eravamo, noi bimbi, letteralmente terrorizzati dal solo pensiero che ci si potesse cadere dentro e non vedevamo l'ora di arrivare a destinazione.
Mi ricordo che all'arrivo nonno Raffaele ci correva incontro e la prima cosa che voleva fare era abbracciarmi perché io ero il più piccolo. Sistematicamente, e me ne dolgo ancora oggi, io invece mi divincolavo e scappavo in braccio a mia mamma o a mio padre, perché avevo paura di quel grande uomo con i baffi che io conoscevo poco e associavo al nome di nonno solo quello del nonno paterno Vincenzo con cui convivevo e che era già il mio riferimento abituale per un sacco di cose. Mio nonno Raffaele ne soffriva, ma purtroppo era così e me ne rammarico ancora, anche perché morì presto (nel 1950), quando io avevo appena quattro anni a seguito di una malattia (flebite) che ai giorni nostri è curabile, ma che in quegli anni portava il più delle volte alla morte. Alla notizia della morte del nonno Raffaele, portata in bicicletta a Riolo da un conoscente, vidi mia mamma scoppiare in lacrime e il fatto mi lasciò sconvolto, perché pensavo che il pianto fosse una prerogativa dei soli bimbi. Cominciai già da allora a capire che la vita ti riserva anche situazioni dolorose e irrecuperabili. Pensai tutto sommato di essere fortunato perché avevo comunque sempre il nonno Vincenzo vicino a me. Però a quel tempo anche il nonno Vincenzo cominciò a stare male e io vedevo quell'uomo pian piano rimanere sempre di più sulla sua sedia impagliata, muoversi sempre meno, solo con l'aiuto di un bastone di legno (*la zanàtta*) e dimagrire più il tempo passava.

L'asilo

Nel frattempo, compiuti i tre anni, venni indirizzato, come tutti i bimbi della frazione, all'asilo parrocchiale che in quegli anni si trovava in quelle che venivano indicate come le scuole vecchie in Via Savioli, 40. L'asilo era gestito dalle suore e mi ricordo di una in particolare che aveva anche la funzione di cuoca: Suor Maria Gioconda, perché era claudicante a seguito, penso, di poliomielite. Era dolce e allo stesso tempo irremovibile quando necessario e la ricordo tutt'ora con affetto per i sani principi che ci ha inculcato. Faceva la pasta asciutta con un ragù particolare e mi ricordo che uno degli ingredienti erano le patate. Io, goloso da sempre di questo tubero, ne andavo matto e la prima scelta era proprio quella di cercare fra i maccheroni queste delizie. Mi sembra di sentirne ancora il profumo che non ho mai più avuto modo di gustare.
Un'altra suora di cui ricordo il carisma era la madre superiora Suor Maria Crocifissa Stupazzoni (1859 – 1952). Era molto stimata da tutti nella frazione e quando morì gli abitanti fecero una colletta per i suoi funerali. Venne sepolta nel cimitero di Riolo, dove riposa, entrando, nel lato destro, in un loculo in muratura. A quei tempi i bimbi della frazione di Riolo erano ammessi gratuitamente all'asilo, grazie ad un lascito testamentario di un ricco signore del luogo, il Conte Ferdinando Savioli che, prima

di morire, decise di lasciare tutti i poderi che aveva a beneficio della Parrocchia, istituendo l'Opera Pia di Riolo, e precisamente a favore: dell'asilo, del mantenimento del parroco e delle suore, di due posti letto nell'ospedale civile Regina Margherita di Castelfranco Emilia e infine del ricovero e sostentamento di due coppie di anziani disagiati della frazione; mi risulta però che quest'ultimo volere testamentario non sia mai stato messo in pratica, se non in parte, facendo sì che la perpetua del tempo fosse sistemata presso le suore che l'accudirono fino alla sua morte.
Mi sembra doveroso qui ricordare che il Benefattore Conte Ferdinando Savioli lasciò anche la direttiva che a tutti i bimbi della frazione, all'atto della Prima Comunione, venisse aperto un libretto di risparmio bancario presso la Cassa di Risparmio di Modena, filiale di Castelfranco Emilia, in cui veniva depositata, a cura del Parroco, la somma per quell'epoca non trascurabile di lire italiane 10.000, cosa che nel caso del sottoscritto è puntualmente avvenuta. Devo altresì dire che non mi dilungo ulteriormente sull'argomento "Gestione dell'Opera Pia di Riolo" per non creare polemiche, anche perché tutte le volte che ho cercato informazioni, ho avuto risposte molto contrastanti e mi riserbo pertanto di ritornare eventualmente in altra sede sulla questione, una volta in possesso di documentazione esaustiva. Rimane comunque il fatto che ora le rette mensili dell'asilo vengono regolarmente saldate con esborso diretto da parte delle famiglie, anche dei residenti di Riolo. Le suore non ci sono più e sono state sostituite da personale qualificato, il parroco residente della frazione non c'è più ed un parroco di una frazione vicina svolge le funzioni religiose, in qualità di vicario. Come cambiano i tempi! Ma torniamo ai bei tempi nei quali ero all'asilo. Venivo portato in questa struttura o da un familiare o da mia sorella, che essendo più grande di me, prima di andare alle scuole elementari che erano situate nella stessa via dell'asilo a soli cinquanta metri e precisamente in Via Savioli 5, mi accompagnava lasciandomi in custodia alla suora di turno che riceveva i bambini. In questo secondo caso gli spostamenti avvenivano rigorosamente a piedi.
La nostra casa era a circa un chilometro dalle scuole e noi facevamo questo tragitto a piedi e magari durante il percorso trovavamo altri bimbi che andavano negli stessi luoghi e pertanto arrivavamo in "branco" alla meta. Ovviamente in questo tragitto avevamo la quasi certezza di non incontrare alcun veicolo a motore e gli unici mezzi che potevamo incontrare erano biciclette o carri trainati da cavalli o buoi, e quindi eravamo pressoché sicuri di non essere travolti.
Ogni bimbo che si recava all'asilo aveva con sé un contenitore di vimini, mi ricordo ancora la sua forma squadrata, che conteneva la merenda, perché l'asilo forniva il primo e poi si doveva integrare il pasto con qualche altra cosa che si portava da casa. L'unica bevanda a disposizione era l'acqua che usciva da una fontana che zampillava nel cortile e che le suore portavano in capienti caraffe sui tavolini adibiti sia al gioco che alla mensa. Le suore, sempre presenti, ci aiutavano a riempire i bicchieri per non creare problemi con le capienti caraffe.
L'integrazione al pasto del mezzogiorno consisteva, molto spesso, in un uovo sodo che veniva sgusciato e poi immerso a piccoli tocchi in un cartoccio (*al scartòz dal sèl*) di sale fino che ci portavamo da casa insieme al pane. Si doveva pensare anche alla merenda e in tal caso avevamo un frutto oppure un cartoccio contenente zucchero *(al*

zòcar) che veniva aperto e poi si toccava il contenuto con un pezzo di pane e così si faceva merenda.
Era prevista la pennichella pomeridiana e, non sembrerà vero, avveniva nel seguente modo. Avevamo in dotazione piccoli banchi e relative sedie, a misura di bimbo, che ci servivano per tutto il giorno e sui quali facevamo disegni, giochi e tutta l'attività che le suore avevano previsto. Dopo il pranzo si chiudevano le finestre in modo che nel locale fosse quasi buio e ogni bimbo reclinava la testa sul banco utilizzando le braccia come cuscino. Ci si addormentava così in quella posizione, o si faceva finta di farlo, fintanto che la suora preposta allo scopo non ci riportava all'attività ludica aprendo dolcemente le finestre. Mi ricordo che i pochissimi giochi di cui disponevamo venivano a turno utilizzati da tutti i bimbi, maschi e femmine, senza alcun bisticcio e quello che andava per la maggiore erano i contenitori vuoti dei cerotti. Praticamente era, in misura ridotta, come l'asse di un carro ferroviario: un cilindro centrale con due ruote ai lati e noi utilizzavamo questo oggetto facendolo ruotare con spinte decise verso l'altro bimbo che poi lo rimandava ancora indietro. Era previsto anche un premio per buona condotta: chi se lo meritava andava con la suora addetta a prelevare le uova dai nidi delle galline, perché le suore accudivano anche un pollaio che serviva per il mantenimento, in parte, di loro stesse e di noi bimbi dell'asilo.
Al pomeriggio vi era il ritorno a casa, dopo un giorno di intenso lavoro di apprendimento delle buone maniere civili e dei primi approcci alla religione. All'ultimo anno di asilo, (saremmo noi di cinque/sei anni poi andati alla Scuola Elementare), le bravissime suore ci iniziarono a quello che poteva essere il preludio dello studio.
Muniti di quaderno, matita e gomma, passavamo ore e ore a disegnare aste verticali, oblique, orizzontali, quadrati, cerchi ecc., il tutto rigorosamente predisposti in fogli a quadretti, affinché si cominciasse ad avere la padronanza delle dimensioni.
Si passò poi a interminabili file di lettere e numeri e mi sembra di ricordare che alcuni di noi erano alla fine già in grado di scrivere qualche parola ed il proprio nome.
Quando ci penso, ringrazio ancora quelle suore per l'attività senza fine di lucro che hanno messo a disposizione di generazioni e generazioni di bimbi della frazione per la vita futura, qualunque fosse l'area di appartenenza politica delle loro famiglie. Si ricordi che siamo nell'immediato dopoguerra e quelli erano tempi in cui le ferite ad essa connessa non erano ancora del tutto cicatrizzate. Un altro ricordo dell'asilo è quello che concerne il trasferimento dello stesso nella nuova sede in Via Riolo 47 dove ancora oggi trova collocazione. A settembre del 1952 avrebbe aperto la nuova sede e prima di chiudere l'anno scolastico precedente, noi dell'ultimo anno aiutammo, per quanto possibile, a trasferire piccole cose da una sede all'altra, attraverso un viottolo che attraversava il campo adiacente (*la carèda*). Ogni bimbo portava a braccia qualche cosa verso la nuova sede: chi un cassetto vuoto, chi un fascicolo ecc.. Fu un divertimento irresistibile e così il vecchio asilo che mi aveva ospitato per tre anni chiuse i battenti proprio nel corso del mio ultimo anno e si trasferì nella nuova più ampia sede dove risiede tuttora con un parco nel quale trovano collocazione anche grandi e magnifici alberi secolari.

La Scuola Elementare

All'età di sei anni iniziai a frequentare la prima classe della scuola elementare. Era vicinissima all'asilo, ma ciò nonostante fu per me veramente un passo gigantesco. La prima cosa che mi impressionò fu quella di dividere il plesso con bambini e bambine molto più grandi di me. A quell'età quattro o cinque anni di differenza sono una enormità.

Al suono della campanella dell'intervallo ci trasferivamo, quando il tempo lo permetteva, nel giardino di fronte alla scuola e i bimbi si raggruppavano a seconda dell'età: i grandi da una parte e noi piccolini dall'altra. In quei tempi non erano ipotizzabili problematiche come quelle attuali del bullismo; mi ricordo le maestre che sui gradini dell'ingresso osservavano la nostra ricreazione senza dover fare il minimo richiamo. Le maestre si recavano alla scuola tutte quante in bicicletta e il loro arrivo al mattino era salutato dalle rispettive scolaresche con grida di gioia.

Si entrava in classe al suono di una campanella che pendeva all'esterno del portone di ingresso, azionata a mano mediante una corda dall'unica bidella in servizio. Al piano rialzato vi erano due aule più grandi e, al primo piano, altre due aule che servivano alla prima e alla terza classe; precisamente quella che si incontrava subito dopo la salita delle scale sul lato nord–est era riservata alla terza classe e quella in fondo al corridoio sul lato nord-ovest era per la prima classe. Quelle al piano rialzato erano riservate la prima, entrando a destra, alla quarta classe e quella più grande di tutte a sinistra conteneva contemporaneamente la seconda e la quinta classe.

Ma come direte voi! Sì, in quei tempi quando vigeva ovviamente il maestro, pardon, la maestra unica chi aveva la seconda classe doveva contemporaneamente insegnare anche alla quinta classe. Era stato inventato un sistema, secondo me, ottimo: ogni alunno della quinta adottava, vista la compresenza in classe, un alunno della seconda e gli faceva, praticamente, da tutor. A me, oramai in quinta, toccò l'alunno Enrico Prata che tutt'ora vedo in quel di Riolo e penso, tutto sommato, di aver lavorato bene.

La maestra dava le indicazioni di rito e poi noi dovevamo aiutare il collega ad ognuno di noi assegnato, a fare i compiti, a leggere e, come si soleva dire a quel tempo, a far di conto, cioè a svolgere esercizi matematici.

A completamento della dislocazione della parte interna della scuola devo dire che al piano superiore, sul lato sud, vi era l'appartamento dove risiedeva una delle maestre che fu anche la maestra di mia sorella Graziella per tutti i cinque anni: quella maestra si chiama Martignoni, cognome acquisito dal matrimonio (qualche tempo fa la incontrai in ospedale a Castelfranco Emilia dove era ricoverata la mia mamma per cure) ed era mamma del mio amico Paolo che sarà determinante per la scelta dei miei studi futuri. La famiglia era composta dalla maestra, da suo marito, da due figlie e da Paolo che era il figlio più piccolo. In questo modo il plesso non era mai abbandonato ed anche la compresenza della bidella in una piccola casa adiacente, sempre nel cortile della suola, garantiva una certa sorveglianza al plesso, anche se in quel periodo non vi erano problemi di alcun genere.

La mia prima maestra fu la signora Fernanda Quadraccia, di cui conservo un bellissi-

mo ricordo. Mi portò fino alla fine della terza elementare e quando imparai che l'anno dopo, a seguito della nascita del suo primo figlio, non sarebbe stata assegnata di nuovo al plesso di Riolo, piansi amaramente, come se avessi perso la mia seconda mamma.
Fu per me un vero trauma e il ricordo del suo modo gentile di impartire i rudimenti dell'insegnamento rimase nella mia mente ancora per moltissimo tempo. Eravamo poveri e per noi piccoli studenti appartenenti a famiglie rurali, quel contatto umano era importantissimo.
Arrivò un'altra insegnante che si chiamava Edvige Gaiani (1925 - 2001), della quale ricordo ancora il suo modo burbero nel tenere in pugno la classe ed io, che ero abituato alla gentilezza della maestra precedente ne soffrivo molto. Devo, ad onor del vero, dire però che era molto brava nell'insegnamento ed alla fine ne fui comunque contento, ma il ricordo della mia prima maestra Fernanda Quadraccia era ancora sempre ben presente nel mio cuore.
Capitò però un fatto durante la quarta elementare che ricordo ancora in modo preciso. In quel tempo il medico di famiglia, il dott. Giorgio Cappelli, aveva diagnosticato che le mie tonsille ed adenoidi erano tali che sarebbe stato opportuno toglierle con un intervento chirurgico.

L'adenoidectomia e la tonsillectomia sono due distinti interventi chirurgici, anche se per consuetudine vengono spesso attuati contemporaneamente.

Ero infatti gracile e mi ammalavo frequentemente di fastidiosissimi mal di gola e otiti. L'intervento chirurgico era stato rimandato nel tempo per due motivi: i miei genitori lavoravano la terra e vi era pochissimo tempo per altre cose e poi, perché io, nel mio piccolo, mi opponevo con tutte le mie forze al tentativo di convincermi che era meglio farmi operare. Bene, capitò che io, da sempre seduto a scuola nel primo banco, avessi come compagno di banco un alunno diciamo un po' irrequieto, tanto che un giorno la maestra Gaiani prese la bacchetta (era di bambù) e cominciò ad inviare fendenti nella nostra direzione. Lei, penso (io avevo sempre dieci in condotta), voleva colpire l'irrequieto mio compagno, ma sbagliando direzione mi colpì ed al secondo tentativo mi permisi di afferrare la bacchetta in posizione tale da non farmi colpire una seconda volta. Tale mio gesto venne interpretato come una sfida nei suoi confronti, lungi da me il solo pensarlo, ma il risultato finale fu quello che io ed il mio irrequieto compagno di banco saremmo dovuti tornare l'indomani a scuola accompagnati dai genitori per le spiegazioni del caso.
Caddi in un pensiero atroce: come dirlo ai miei genitori? Durante il ritorno a casa, molto più lento del solito, ripensai al da farsi e improvvisamente scattò l'idea: non dire niente dell'accaduto, accettare di andare a Castelfranco Emilia per le visite di rito con conseguente operazione di tonsille ed adenoidi dal dott. Greco (ricordo ancora l'ambulatorio privato in Corso Martiri in vicinanza dove poi sarebbe sorto il cinema Corso sul lato destro dei portici, dopo la gelateria Magni in direzione di Modena). Così facendo sarei rimasto a casa alcuni giorni ed al mio ritorno avrei comunque dovuto essere accompagnato da un genitore vista l'assenza prolungata per motivi di salute. Così avvenne e siccome mi ero fatto operare la maestra sorvolò (penso in modo consapevole) sull'accaduto precedente e me la passai liscia. Non solo, ma siccome mi

era sempre stato promesso un orologio da polso nel caso avessi accettato di farmi operare, ebbi anche quel regalo: un orologio di marca Lanco che da quei giorni fece bella mostra al mio polso (lo conservo ancora anche se non più funzionante a ricordo di quell'episodio).
Due premesse: in quei tempi le punizioni anche corporali da parte degli educatori erano consentite e le famiglie non si sarebbero mai permesse di discutere i metodi punitivi impartiti. Si stava dietro alla lavagna in castigo con il viso rivolto al muro, mentre la classe continuava il proprio lavoro, per il tempo che la maestra riteneva opportuno. In casi limitati si doveva stare anche per qualche minuto in ginocchio, sempre rigorosamente dietro alla lavagna. Non mi risulta di avere assistito anche alla posa di sassolini o altro sotto le ginocchia come qualche volta da qualcuno riportato.
Come seconda informazione dico che, se la maestra impartiva una punizione, quando a casa lo si imparava, non so perché, ma era sempre una ripetizione della punizione!
Non vi era verso di far cambiare nemmeno una volta parere ai genitori, che erano sempre dalla parte dell'educatore e nessuno si azzardava ad andare a recriminare con l'educatore a difesa del proprio figlio. Se si confronta con ciò che avviene ora, sembra siano passati alcuni secoli, invece sono trascorsi solo una cinquantina d'anni!
A metà dell'anno scolastico relativo alla quinta elementare subentrò una supplente (di cui purtroppo mi sfugge il nome) di San Cesario sul Panaro che ci portò fino alla fine dell'anno scolastico.
Ma torniamo alla scuola elementare. Era situata in Via Savioli 5 e nel parco/giardino di fronte, al centro, era situata una fontana da cui zampillava in modo continuo acqua che noi, bimbi, fra una rincorsa e l'altra, visitavamo bevendo con le mani unite a forma di coppa. Il parco finiva sul canale di Riolo e noi bimbi, aggrappati alla rete di recinzione, guardavamo l'acqua scorrere e qualche volta la palla con la quale giocavamo, vi finiva dentro. Il recupero, a volte faticoso, avveniva da parte della bidella che abitava nel giardino stesso della scuola sul retro, in una piccola casa abitata dalla stessa insieme al figlio Tino (probabilmente diminutivo di Agostino) e che noi chiamavamo pertanto in dialetto *Tino dlà bidèla* (Tino, figlio della bidella).
Ora quella casa risulta di molto ampliata rispetto alla minuscola costruzione che era a quei tempi, tanto che noi la indicavamo come la casa di Cenerentola e i sette nani. L'acqua scorreva veloce e la palla ne seguiva la corrente, tanto che a volte, la bidella era costretta ad inseguire la palla ben oltre il ponte di via Savioli e magari doveva andare sull'altro ponte all'ingresso della chiesa per riuscire ad avere ragione di quella fuggitiva. Usava allo scopo una rete da pesca munita di manico mediante la quale prelevava la palla e porgendola diceva *A marcmand. Fè in mod clàn vàga brisa piò in dal canèl* (Mi raccomando. Fate in modo che non vada più nel canale). Ovviamente era una speranza che svaniva nel nulla e la situazione si ripeteva nel tempo.
Quella minuscola casa (e l'impiego di bidella) le era stata assegnata in quanto vedova, credo a seguito dell'evento bellico della seconda guerra mondiale, da poco terminata che aveva coinvolto il marito. Nella scuola stessa, come abbiamo già riferito, abitava la maestra Martignoni che è rimasta insegnante nella scuola di Riolo per parecchi anni e con lei ricordo la maestra Zelia Rimondi (#) (1896 – 1980) di Rastellino, quest'ultima considerata a quei tempi una vera istituzione della nostra frazione.

La maestra Martignoni è stata l'insegnante di mia sorella Graziella che ne ha sempre parlato in modo entusiastico. Cito questa maestra perché indirettamente ha influito su di me. Suo figlio Paolo, di un anno più anziano di me, terminati gli studi elementari continuò a studiare in quel di Modena e io ne seguii le tracce giusto l'anno successivo. L'attività scolastica delle elementari iniziava al mattino con una semplice preghiera e poi si iniziava immediatamente lo studio o il lavoro. Si lavorava anche con il traforo specialmente nelle ultime classi e costruivamo oggetti anche molto belli: mi ricordo di una carrozza trainata da cavalli che regalammo alla supplente di quinta sopra ricordata e quel che più mi è rimasto nella mente è che un pomeriggio, finite la scuola, partimmo, alcuni di noi di quinta, in bicicletta per portare la carrozza e i cavalli ottenuti con il traforo, alla maestra che abitava appunto a San Cesario sul Panaro, distante una decina di chilometri da Riolo, proprio al centro del paese dove si trova una antica chiesa. Quando ci vide rimase stupefatta, perché mai avrebbe pensato che noi, così piccoli, (avevamo undici anni appena) saremmo andati a casa sua a farle dono del nostro lavoro comune. Non sono del tutto sicuro che le nostre famiglie fossero state avvertite di quella nostra temeraria trasferta.
Mi ritornano alla mente anche quei grandi cartelloni messi in bella mostra alle pareti in classe nei quali si spiegava che il ritrovamento degli oggetti ivi raffigurati doveva essere segnalato immediatamente ai genitori, in quanto si trattava di ordigni bellici (si tenga conto che la seconda guerra mondiale era terminata solo da alcuni anni). Erano disegni raffiguranti bombe a mano di svariate fatture, proiettili di vario calibro e quanto potesse essere di nocumento, se toccate da bimbi inesperti come eravamo noi. Una scena che mi è rimasta nella mente sono le gare sulle tabelline aritmetiche. Funzionava così: la classe si divideva per file lungo l'asse dell'aula e, quando la maestra Fernanda Quadraccia chiedeva il risultato di una moltiplicazione inerente una tabellina, chi rispondeva per primo riceveva un punteggio che andava a sommarsi al punteggio della relativa fila. Alla fine la fila che aveva totalizzato più punti vinceva la gara e il tutto si trasformava in un voto che andava nella casella del registro relativamente allo studio della matematica. Per onestà bisogna dire che vi erano quelli che di norma, essendo più bravi di altri, rispondevano sempre per primi, ma comunque era un primo tentativo di gioco di squadra ed era molto apprezzato da tutti gli scolari.
Il banco era di legno e vi era una parte, il leggio, che si alzava per far entrare lo studente e permettergli così di sedere e poi si riabbassava per lavorare con quaderni, libro e penna. In alto a destra era sistemato, in ogni postazione entro un foro, un contenitore di vetro: il calamaio (*al calamèri*), in cui si poneva l'inchiostro *(l'inciòstar*) che veniva prelevato dalla maestra, di volta in volta, da un fiasco capiente riposto entro un armadietto di legno. Con la penna da inchiostro si intingeva il pennino nel calamaio e, stando attenti a non far macchie, si scriveva sul quaderno. L'abilità consisteva nel non intingere troppo il pennino nel calamaio, altrimenti la macchia era assicurata.
Ognuno di noi aveva un foglio di carta assorbente che entrava in funzione non appena necessario e si passava sullo scritto del quaderno per asciugare il più in fretta possibile quanto scritto ad inchiostro, cosa che era più facile a dirsi che a farsi ed il risultato finale era, di norma, una sequela di macchie più o meno numerose. Poi con il tempo si imparava e alla fine eravamo in grado di scrivere in modo sufficiente.

Quando non era presente il foglio di carta assorbente si utilizzava un tampone che possedeva la maestra, pure di carta assorbente, che si poneva sulla pagina scritta. Quando proprio la "bruttura" era inguardabile, scattava l'asportazione in toto della pagina che, essendo doppia, causava la perdita anche di quella contrapposta dopo la metà del quaderno. Per farla breve vi era la possibilità che partendo con un quaderno con una trentina di pagine, si arrivasse alla fine con un quaderno molto striminzito e questo non era tollerato sia dalle maestre che dai genitori, perché le risorse finanziarie delle famiglie erano a quei tempi molto limitate ed anche il costo del singolo quaderno era una spesa che contava sul bilancio familiare.
Arrivati in vicinanza delle festività Natalizie, dovevamo approntare il presepe e tutti quanti si davano da fare per costruirne un pezzo. Io, in quinta, fui incaricato di costruire alcuni personaggi del presepio, traendoli da dei pezzi di sughero e per la riuscita mi dovevo servire di un trincetto (arnese specifico con cui il calzolaio tagliava il cuoio). Combinai un guaio! Appoggiando il pezzo di sughero al petto per avere una stabilità maggiore, tagliavo il sughero avvicinando il trincetto nella direzione del petto stesso. Dopo vari passaggi mi accorsi con terrore che il mio grembiulino nero era tutto tagliuzzato in modo irreparabile proprio nei punti in cui, terminato il sughero incominciava il grembiule. Ero disperato! Come potevo giustificare il danno andando a casa da mia madre che con grandi sacrifici mi mandava a scuola sempre in perfetto ordine? È proprio vero che per Natale si è tutti un po' più buoni. Mi ricordo che la mamma, messa al corrente del fatto, capì che il fatto era stato del tutto involontario e casuale e mi perdonò e il mattino dopo andai a scuola con un altro grembiulino nuovo fiammante che era stato tenuto sempre di riserva nel caso che uno dei due soliti utilizzati avesse subito danni come lesioni da strappo o altri incidenti di percorso.
Altra consuetudine riguardante la scuola elementare che ricordo era la seguente: si era promossi dalla seconda alla terza e si otteneva la licenza elementare alla fine della quinta solo dopo aver superato un esame scritto e orale interno, dove le altre maestre del plesso fungevano da esaminatrici. Erano i primi esami che sostenevamo e vi posso giurare che per noi bimbi erano molto sentiti. Ancora non sapevamo che razza di esami avremmo dovuto superare nel proseguo degli studi e nella vita.
Quando penso agli anni della scuola elementare, ricordo ancora gli "attrezzi" di cui eravamo dotati:
-***il sillabario*** che era il nostro punto di riferimento più importante da cui si traevano le letture, la matematica, gli esercizi. Tutto quanto serviva come informazione scolastica si ricavava da quel grande e unico libro; negli ultimi anni credo che al sillabario fosse affiancato un buon libro di letture;
- ***i quaderni***, uno per l'italiano e uno per la matematica;
- ***l'astuccio***, rigorosamente di legno (lo conservo ancora con grande amore) che aveva tre scomparti disposti su due colonne a cui si accedeva tirando un listello di legno che fungeva da coperchio. Il primo scomparto era lungo quasi quanto la lunghezza dell'astuccio e serviva per la cannuccia del pennino e la matita (a quei tempi non esisteva il temperino) e utilizzavamo un coltellino per rifare la punta che immancabilmente si troncava ad ogni caduta, oppure si utilizzava una lametta da barba, magari divisa in due, che il babbo ci dava dopo il suo molteplice utilizzo naturale; il secondo scom-

parto era un po' più corto e serviva per la gomma (per la verità era qualche cosa che assomigliava ad una gomma) ed un terzo scomparto, che aggiunto a quest'ultimo, componeva il secondo scomparto che conteneva i pennini da inchiostro che ad uno ad uno venivano poi inseriti nella cannuccia che formava alla fine la penna per scrivere con l'inchiostro. Duravano poco quei pennini, sia per le cadute accidentali della penna che inevitabilmente piegavano in modo irreparabile le punte (due affiancate) del pennino, sia per l'imperizia di noi bimbi non esperti nell'uso dello strumento. Ne consegue che la mamma doveva ripetutamente recarsi a Castelfranco Emilia (in bicicletta) per l'acquisto, praticamente in modo industriale, delle scatole dei pennini e ad ogni mia richiesta di pennini nuovi ogni volta ripeteva *un etra vòlta?* (un'altra volta?). Mi sembra che il negozio che vendeva questi oggetti e altri generi di cartoleria fosse quella dei fratelli Costa che si trovava sotto il portico di destra (direzione Modena), vicino al Caffè Grande (si distingueva dal Caffè Piccolo che si trovava sul lato opposto proprio quasi di fronte, solo per le dimensioni) sotto i portici della via centrale Corso dei Martiri. La gomma per cancellare era una "cosa" simil gomma molto dura e bisognava fare molta attenzione nel suo uso, in quanto una pressione troppo accentuata sulla parte da cancellare, portava inesorabilmente al buco della pagina ed allora scattava la necessità dell'asportazione della stessa e della pagina sorella dopo la metà del quaderno e la riscrittura di tutto quello che già era stato eseguito. Il problema grave è che ciò non poteva essere fatto se sulla pagina bucata vi era già un giudizio o un voto della maestra ed allora si doveva lasciare il buco con rimprovero assicurato sia da parte della maestra che della mamma.

-***la cartella,*** rigorosamente a forma di scatola rettangolare e di materiale simile alla plastica, con il manico per sorreggerla e la possibilità di applicare una cinghietta per poterla trasportare a tracolla. Era l'unico contenitore esistente alla bisogna, alla faccia di tutto quello che i nostri bimbi attualmente possono avere. Era, la cartella, il nostro "tesoro" scolastico e non dovevamo mai perderla di vista qualunque fosse il momento della vita scolastica. A volte serviva per formare la porta nel gioco del calcio su un campetto improvvisato e allora ne servivano due e l'altro palo era la cartella di un compagno.

- ***il grembiule***, rigorosamente di colore nero con il colletto di colore bianco che noi ci toglievamo immediatamente dopo la fine delle lezioni, perché a dire il vero, dava anche un po' fastidio. Mi ricordo che aveva il bottone automatico o l'asola con un bottone normale e quindi niente fiocco, perché a quei tempi in campagna si badava al sodo e non vi era tempo e denaro per le cose inutili.

Che bei tempi. Non esisteva il diario e tutti quegli innumerevoli inutili "oggetti" scolastici attuali che riempiono le tasche dei negozianti. Bastava quanto sopra esposto e gli studenti non erano stracarichi di materiali come ora. Quando li vedo ricurvi con zaini pesantissimi sulla schiena o trainanti quasi dei carrelli della spesa, mi sovviene da pensare che non è la quantità degli oggetti trasportati che fa cultura, ma è la qualità di ciò che si impartisce loro che genererà gli uomini e le donne di domani. Che tristezza!

Ricordo ancora che sui quaderni e sul sillabario venivano applicati dei francobolli di poche lire del tempo che servivano a raccogliere fondi per combattere la tubercolosi, che era ancora attiva (siamo ai primi anni '50) e colpiva in special modo le popolazioni

meno agiate e che vivevano in ambienti insalubri. Quando la maestra riceveva questi francobolli dalle Autorità preposte, noi portavamo le monetine per il loro acquisto e poi li applicavamo al quaderno o al sillabario ed eravamo molto orgogliosi di aver contribuito ad una lodevole iniziativa.
La memoria ricorda un unico fatto, che potremmo definire grave, e che capitò negli anni in cui io frequentai quella scuola elementare e fu quella volta che uno dei bimbi più grandi, Filippo Martignoni, lanciò un sasso in direzione di un altro di cognome Dotti e di nome in dialetto che faceva "Beganela" e lo centrò alla testa.
Il fatto ci colpì moltissimo anche, perché il papà del bimbo ferito decise di farsi giustizia da solo e il giorno dopo prese il colpevole per un orecchio causandogli una piccola lesione. Fortunatamente la cosa finì subito anche per la maturità delle persone coinvolte e la mediazione delle maestre, fra le quali figurava la Decana Maestra Zelia Rimondi che abitava in una delle prime case confinanti con la nostra frazione, ma già in territorio di Rastellino che era, come detto, una figura rispettata da tutto il paese e non solo.
Le lezioni terminavano alle 12,30 e mentre alcuni alunni ritornavano a casa per il pranzo e poi per fare i compiti assegnati, una parte dei bambini si incamminava verso l'asilo, dove sotto le amorevoli cure delle Suore, ricevevano un pasto e poi eseguivano i compiti. Erano questi, per la maggior parte, i figli dei braccianti agricoli che non potevano accudire ai propri figli dovendo guadagnare un tozzo di pane lavorando fino a sera nei campi.
E poi purtroppo anche il ciclo della scuola elementare si concluse e mi accorsi in quel momento che ero diventato grande.

(#) Vorrei ritornare sulla figura della maestra Zelia Rimondi, perché ritengo che sia stata una vera figura simbolo per quei tempi. Rimasta nubile per sua scelta, ha dedicato tutta la sua vita all'insegnamento di una miriade di bambini della nostra frazione ed era stimata e benvoluta da tutti. Sempre pronta ad ascoltare e a dare consigli a qualsivoglia interlocutore. Semplice di modi e di aspetto, ha contribuito ad elevare il grado di scolarizzazione che solo dopo la seconda guerra mondiale ha coinvolto in modo efficace anche la nostra frazione. Non è inutile qui ripetere che persone di questo livello, purtroppo ve ne sono sempre di meno in un mondo dove oramai si pensa più all'egoismo personale che al bene del prossimo. Anche questo è lo specchio dei tempi che furono. Ora Zelia Rimondi riposa nel piccolo cimitero di Rastellino nella tomba di famiglia, nel primo arco a sinistra entrando. Il suo cognome è Rimondi, ma visitando tale luogo si può riscontrare che molti dei suoi familiari sono ivi sepolti con il cognome di Raimondi. Ora è indubbio che uno dei due cognomi risulta errato, forse, e lo abbiamo già ricordato, ciò accadeva abbastanza spesso, al momento della registrazione manuale. L'addetto dell'anagrafe del Comune trascriveva un nome o un cognome in modo errato, errore che poi rimaneva vita natural durante.

La Scuola di Avviamento Professionale Industriale a Modena

In quel di Riolo a quei tempi i laureati erano cosa poco conosciuta e, se ricordo bene, vi era Dino Reggiani (1932 – 2009) che aveva ottenuto il Diploma di Perito Industriale presso l'Istituto Fermo Corni di Modena che veniva considerato come persona dotta e rispettabilissima. Fu proprio in quel periodo che in cuor mio decisi che anch'io dovevo diventare Perito Industriale e pertanto avrei dovuto proseguire gli studi, anche considerando il fatto che i risultati ottenuti alle elementari erano indice che le materie scientifiche erano alla mia portata. In matematica ero abbastanza bravo e mi piaceva un sacco risolvere i problemi matematici che la maestra proponeva. Nel gioco di rapidità nel rispondere sulle tabelline ero quasi imbattibile e le maestre avevano informato i miei genitori che valeva veramente la pena che io continuassi gli studi.
In quel tempo per proseguire gli studi vi erano due possibilità: o si andava alle Scuole Medie e queste si trovavano a Castelfranco Emilia o si andava a frequentare la Scuola di Avviamento Professionale, che si trovava a Modena. La differenza era che frequentando la prima si accedeva direttamente, al termine del ciclo dei tre anni canonici, alle Scuole Superiori (Liceo, Istituto Tecnico,..), mentre chi frequentava la seconda o si fermava per imparare un mestiere o, in alternativa per accedere alle Scuole Superiori di cui sopra, doveva sostenere un esame di ammissione nei mesi estivi precedenti l'avvio del nuovo anno scolastico, concernente elementi di italiano e di matematica.
Visto che insomma ero abbastanza bravo, i miei genitori decisero che potevo continuare gli studi e, seguendo le indicazioni della maestra Martignoni e del figlio Paolo, venni iscritto alla prima Avviamento Professionale a Modena che aveva sede in Piazza della Pomposa. Ora dovete sapere che io, e penso al pari di molti altri ragazzi della mia età, non avevo la più pallida idea di dove si trovasse Modena e venni di colpo catapultato in una realtà a me sconosciuta da un giorno all'altro. La prima volta che andai a Modena ebbi modo di seguire il mio compagno di avventura Paolo Martignoni che mi fece da guida: scelta del mezzo per raggiungere Modena, vie da seguire per andare alla Scuola e tutte le informazioni necessarie … per sopravvivere!
Il mio cuore batteva fortissimo, perché avevo paura di sbagliare in special modo a scegliere il mezzo pubblico per l'andata e il ritorno. La cosa poi si complicò maggiormente, perché dovetti servirmi del treno invece della corriera (*la curìra*), in quanto il primo costava di meno del secondo mezzo di locomozione ed in quei tempi bisognava risparmiare su tutto. La stazione ferroviaria di Modena dista molto di più dalla scuola,situata in Piazza della Pomposa, rispetto la stazione della autocorriere e quindi mi dovevo sobbarcare una camminata a piedi considerevole sia all'andata che al ritorno. Si aggiunga il fatto che abitando a Riolo dovevo raggiungere la stazione ferroviaria di Castelfranco Emilia con i miei mezzi che, naturalmente, erano la solita bicicletta.
Mi alzavo alle sei, poi dopo una frettolosa colazione, inforcavo la bicicletta e partivo per Castelfranco Emilia, molte volte in compagnia di Sergio Righi (*al Sargèin*) per via della sua bassa statura e in anni successivi anche di Gilberto Galletti.

Uno dietro l'altro si andava spediti e a volte la nebbia era tale che avevamo difficoltà a vedere quello che c'era davanti a noi. Ora nebbie consistenti come in quegli anni non ci sono più. C'è chi dice che il fatto sia dovuto all'inquinamento atmosferico prodotto dall'uomo negli anni della rivoluzione industriale. Altre volte con presenza di ghiaccio sulla strada dovevamo stare attenti a non cadere e qualche tonfo lo abbiamo fatto ugualmente.
Alle 7 e 10 partiva il treno, che di norma era una "littorina" per Modena. Era formata da un paio di carrozze e circa un quarto d'ora dopo eravamo alla stazione di Modena e qui ci incamminavamo verso la scuola. Se eravamo in anticipo ci fermavamo alle scuderie di Piazza d'Armi, dove Sergio Righi si era creato amicizie e così stavamo al caldo ancora per qualche minuto prima di riprendere il cammino verso le scuole.
Vi era però un problema: i cavalli delle scuderie (che erano cavalli allenati per le corse al trotto nell'anello omonimo di Piazza d'Armi ora denominata Piazza Novi Sad) emanavano l'odore caratteristico degli equini, unito all'odore degli alimenti e degli escrementi e pertanto noi andavamo in classe che eravamo caldi, ma anche un po' puzzolenti. A mezzogiorno chi aveva preventivamente dichiarato, su apposito modulo firmato da un familiare, di non possedere redditi superiori ad un certo ammontare, poteva accedere ad una mensa gratuita nella quale veniva distribuito il primo. Questa mensa aveva sede in un altro luogo diverso dalla scuola (si chiamava sede XX settembre), ora sede della Fondazione Marco Biagi della Facoltà di Economia e Commercio dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, dove la via Emilia si dirama in Viale Storchi. Bisognava fare in fretta, perché i ritardatari rischiavano di non avere la ciotola di minestra che calda era molto gradita. Per il secondo ci si doveva arrangiare e portavamo da casa qualche cartoccio in cui la mamma poneva qualche fetta di salame o prosciutto o quant'altro e portavamo pure il pane sempre da casa. L'acqua del rubinetto era, come sempre, la nostra bibita.
Fuori dalla scuola, specialmente al mattino, sostavano due vecchietti, un uomo e una donna, con un carretto a mano che vendevano, uno degli spiedini di frutta cotti al forno e l'altro dei dolci anche questi fatti in casa dallo stesso personaggio. La cosa che mi è rimasta impressa è che i due non andavano per niente d'accordo e spessissimo litigavano, perché noi ragazzi andavamo o dall'uno o dall'altro e ovviamente, avendo pochissimo denaro, saltavamo uno dei due. Litigavano poi anche per il posto: il primo dei due che arrivava ovviamente si poneva in posizione ottimale rispetto all'entrata e l'altro, quando arrivava, si lamentava della cosa. Sono rimasto tre anni in quella scuola e per tre anni ho assistito alla stessa scena litigiosa.
In quella che allora si chiamava Piazza d'Armi sostava un signore che faceva le granite. Possedeva un carrettino che terminava con la parte finale di una bicicletta e sul davanti della quale aveva una specie di carrettino in cui teneva il ghiaccio e le bottiglie degli sciroppi. Era per noi un riferimento. Fra le lezioni del mattino e quelle del pomeriggio vi era circa un'ora e mezza di intervallo ed una volta ricevuta la minestra che veniva distribuita nei locali già sopra accennati, si andava tutti quanti in Piazza d'Armi molto vicina alla scuola e, sulle tribune ancora oggi esistenti, si mangiava il secondo, poi si andava dal signore delle granite e per cinque o dieci lire si otteneva una bella grattugiata di ghiaccio imbevuta di un cucchiaino di sciroppo che nel mio caso

era sempre di fragola.
Che bei tempi, si giocava al pallone utilizzando una porta disegnata con il gesso sul laterale della tribuna, lato sud, del piazzale dell'ippodromo e si ritornava poi a scuola giusto in tempo per la campanella di inizio dell'attività pomeridiana azionata elettricamente (rispetto a Riolo eravamo già in tempi più evoluti). A volte si cercava di entrare nell'anello verde della pista recintata dell'ippodromo di pertinenza delle autorità militari dell'Accademia di Modena che gestivano quel fantastico prato verde per le loro esercitazioni. Dovevamo però fare i conti con un soldato che rimaneva sempre di guardia a quel campo e che inesorabilmente ci impediva di giocare a palla in quel fantastico fazzoletto verde. Pertanto, quando si era in un gruppo più numeroso, ci si trasferiva nella piazzetta antistante la tribuna dello stadio Braglia, ora denominata Piazza Tien a Men. Potevamo così avere un campetto più grande, che veniva da noi delimitato in lunghezza mediante pali delle porte metaforicamente indicati da quattro cartelle o da un indumento arrotolato alla bisogna.
Nella mia classe vi era un ragazzo che aveva delle indiscusse qualità calcistiche e che da come toccava la palla si evidenziava per lui un sicuro avvenire. Il suo nome era Giorgio Rognoni (1946 – 1986) che in anni successivi entrò a far parte, prima delle giovanili del Modena e poi ebbe una fulgida carriera professionistica coronando il suo palmares giocando nelle file del Milan, dove vinse anche trofei internazionali. Purtroppo una feroce malattia lo spense ancora in età giovanile. Era formidabile e nel formare le squadre tenevamo conto delle sue indiscusse qualità e pertanto la sua squadra era composta sempre da uno o due giocatori in meno. Quando gli perveniva la palla, danzava con questa e dribblava anche se stesso e poi immancabilmente fulminava il portiere con tiri per noi impossibili. Dal punto di vista umano era molto gentile e stava volentieri in compagnia. A scuola non eccelleva e alcuni di noi gli porgevano un aiuto nei momenti salienti, come per esempio nei compiti in classe. Il mio ricordo in quel tempo corre anche ai giocatori di bocce che si sfidavano ad interminabili partite in campo aperto a lato del vecchio Palazzetto dello Sport. Utilizzavano il terreno così come era e le buche e i piccoli canali naturali del terreno erano volutamente utilizzati come vere e proprie insidie per i rivali. Fiorivano le scommesse fra gli abituali spettatori e più volte ho visto scivolare denaro da alcune mani perdenti ad altre vincenti. Era un vero piacere vedere all'opera quei giocatori anche per le interminabili diatribe causate dal tocco involontario di qualche pallino o bocce vaganti da parte di spettatori non rapidi a scansare quei veri proiettili.
Il primo trimestre fu devastante. Io che avevo avuto come voto più basso l'otto alle elementari, mi ritrovai con un bel paio di cinque in rosso nella pagella. Ero demoralizzato. Ebbi la fortuna di avere due genitori che mi spronarono e a riprova mi dissero che non avrebbero mai interferito con le mie scelte. Devo dire che non sono mai andati dagli insegnanti per avere informazioni durante l'anno scolastico e si aspettavano da me solo uno scatto di orgoglio. Mi impegnai ancora di più e già al secondo trimestre le cose erano nettamente migliorate: i cinque erano già diventati dei sei abbondanti ed alla fine la mia pagella riportò voti tutti sufficienti con punte più significative verso le materie scientifiche. Mi piaceva in special modo la Fisica ed un professore che di cognome faceva Venturi, e che noi avevamo soprannominato Newton, me la fece amare

ancora di più per il suo brillante metodo di lavoro.
In italiano ero la disperazione del professore Ferdinando Buffagni, in quanto nell'esecuzione dei temi ero bravissimo (vinsi anche un premio a carattere nazionale svolgendo come argomento gli emigranti, i nostri) e anche nell'esposizione orale (poesie ecc.) non vi erano problemi, ma arrivati all'analisi logica ero una frana. Mi ricordo che andavo dall'otto nei temi al quattro in analisi logica. Ero comunque nel complesso ampiamente sufficiente, ma il professore pretendeva qualche cosa in più dal sottoscritto in quel contesto. Non mi piaceva disquisire su sostantivi, aggettivi, verbi e quant'altro, mentre il risolvere una equazione matematica o un problema di Fisica mi attraeva molto di più.
L'accesso alle aule, tutte al primo piano avveniva tramite uno scalone enorme a due rampe che noi percorrevamo a salti di due gradini alla volta con vociare molto intenso. Capitò che un giorno all'uscita dell'attività del mattino lo sciame fu frenato dalla presenza della professoressa di francese, che era anche la mia insegnante, molto anziana (penso andassero in pensione ben oltre gli attuali 60/65 anni), la quale, postasi davanti teneva a freno tutto il guazzabuglio di noi studenti che non vedevamo l'ora di uscire. L'orda retrostante però spingeva quelli più in avanti e questi dovevano stare attenti di non sopravanzare la linea formata dalla professoressa.
Non so come, ma ad un certo punto spingendo dal retro, un ragazzo toccò la professoressa che cadde rovinosamente lungo lo scalone procurandosi, si seppe poi, la rottura di un braccio. Fu un putiferio: le grida dell'infortunata, l'intervento dei bidelli, il Preside che bloccò l'uscita di tutti per scoprire l'autore della spinta finale.
Se ricordo bene il ragazzo, secondo me colpevole al pari di tutti quelli che erano in quel momento sullo scalone, venne espulso dalla scuola e non poté più iscriversi ad altro istituto nazionale. Ancora oggi penso che non sia stato giusto colpevolizzare solo quello studente.
La professoressa di francese coinvolta era anche la mia insegnante e mi ricordo che una volta notò un mio compagno di classe che durante la lezione guardava l'orologio. Se ne accorse, lo chiamò alla cattedra e si fece consegnare l'orologio che venne requisito con la seguente motivazione: "se guardi l'orologio significa che non vedi l'ora che la mia lezione finisca e quindi devo presumere che non ti piaccia ciò che io spiego. L'orologio ti verrà riconsegnato solo alla fine dell'anno scolastico". Mi pare che fossimo solo all'inizio della primavera! Pensate a quello che succede nelle scuole ai nostri giorni e fate un confronto.
Le lezioni finivano alle diciassette e venti del pomeriggio e a piedi si andava in stazione a riprendere il treno per Castelfranco Emilia dove si arrivava all'incirca alle diciotto e quindici minuti. Siccome il treno sostava alla stazione di Modena pronto sul terzo binario e partiva intorno alle 18, svolgevo nel frattempo qualche esercizio di matematica, assegnatomi come compito. Mi ricordo che in qualche occasione abbiamo avuto la possibilità di utilizzare ancora il treno a vapore che in quel periodo stava per essere del tutto sostituito dal quello elettrico e da quello a trazione con motore diesel (appunto la littorina). Aprendo il finestrino del vagone entrava in quei casi il fumo della locomotiva a vapore che aveva un odore acre di carbone. I vagoni erano quelli di terza classe a cui era stato sostituito il numero tre con il numero due. Arrivati a Castelfran-

co Emilia ancora bicicletta (della mia mamma) e via di ritorno a Riolo. Si era a casa poco prima delle diciannove e vi garantisco che d'inverno non era cosa piacevole, con il freddo, la pioggia o la neve fare questo tragitto.
Quando il tempo era un po' più clemente si faceva a gara con Gilberto Galletti a chi arrivava prima all'altezza del portone di casa mia, (Sergio Righi e Gilberto Galletti abitavano più avanti nei dintorni della chiesa). Si mangiava in fretta e poi subito a fare i compiti che vi garantisco erano in numero tale che ora susciterebbero rimostranze da parte delle famiglie e degli alunni stessi. Mi risulta però che di troppi compiti non sia mai morto nessuno. Poi lo studio proseguiva, quando necessario, anche al mattino seguente, e poi si andava a letto (la televisione era ancora, per fortuna, lontana).
Nel corso degli ultimi due anni dell'Avviamento Professionale Industriale ho avuto come insegnante di musica una professoressa non vedente di Bologna. Il Preside, venuto a conoscenza che io prendevo per il ritorno lo stesso treno utilizzato dalla professoressa, mi diede l'incarico di prelevare a fine lezioni la professoressa in sala insegnanti e di accompagnarla in stazione mediante l'uso del filobus. A quei tempi i mezzi filoviari e gli autobus della Municipalizzata erano rigorosamente tutti di colore verde scuro. Mi ricordo ancora che si utilizzava la linea numero tre.
In quel tempo sul filobus vi era l'autista e il bigliettaio e si pagava a seconda della distanza percorsa. Ricordo la figura del bigliettaio che era sistemato in coda al mezzo, da cui si doveva obbligatoriamente salire, seduto che aspettava la dichiarazione del passeggero circa la durata del viaggio per poi chiedere il dovuto. Aveva un lungo contenitore orizzontale metallico a scomparti davanti, in cui riponeva o da cui prelevava per il resto, le monetine necessarie e ho ancora il ricordo che queste erano in numero considerevole. Praticamente armeggiava in un mare di monetine il cui valore andava dalla lira fino alle dieci lire. La professoressa aveva un documento rilasciato dalla biglietteria della Stazione di Bologna che sanciva la sua condizione di "non vedente" che veniva mostrato al bigliettaio e che valeva anche per l'accompagnatore, così io per alcuni giorni alla settimana avevo il tragitto gratuito sul filobus accompagnando la mia professoressa in stazione. Mi dava il braccio e io, carico con la cartella dei libri, quaderni, riga e squadra, dovevo avvertirla della presenza di qualsiasi ostacolo incontrassimo nel cammino. Andava di passo deciso e io dovevo usare tutta la mia perizia, affinché non le succedesse niente. Arrivati in stazione, salivamo sul treno e, mentre io facevo i compiti, di solito di matematica, lei leggeva appunti nel linguaggio Braille dei non vedenti.

Il Braille è un sistema di scrittura e lettura a rilievo per non vedenti messo a punto dal francese Louis Braille nella prima metà del XIX secolo. Consiste in simboli formati da un massimo di sei punti, impressi con un punteruolo su fogli di carta spessa o, più raramente, di plastica. Il punteruolo viene orientato da chi scrive entro caselle della grandezza di circa 3 × 2 mm., inserite in un regolo in plastica o in metallo di lunghezza variabile che viene fatto scorrere su un telaio incardinato su una tavoletta scanalata dello stesso materiale, su cui si blocca il foglio. I caratteri di questo sistema segno-grafico possono anche essere riprodotti mediante una macchina detta "dattilobraille". Questa macchina è formata principalmente da sei tasti per cui ogni tasto imprime un punto

sulla carta più il tasto spaziatore per separare le varie parole. Con la "dattilobraille" il non vedente è in grado di sentire subito ciò che scrive, mentre con la tavoletta Braille il cieco scrive al contrario rispetto al reale posizionamento dei simboli. Il sistema Braille è pure utilizzato in informatica; infatti, display tattili (display braille) che riproducono caratteri ad otto punti consentono ad un non vedente di leggere i contenuti che appaiono sullo schermo di un calcolatore.

Arrivati alla stazione di Castelfranco Emilia la salutavo e lei proseguiva per la stazione di Bologna dove un familiare provvedeva a riaccompagnarla a casa. Il mio compito era quello dell'accompagnamento al ritorno; non ho mai saputo come faceva ad arrivare al mattino a scuola.
Di questo periodo ricordo un avvenimento che capitò al Campo Scuola della Madonnina un giorno durante le due ore di ginnastica. Un giorno, prima dell'inizio delle due ore canoniche di ginnastica, nello spogliatoio scoppiò una piccola baruffa ed il vetro opaco di una finestra finì in frantumi. Giuro che io non ero stato assolutamente partecipe, ma l'insegnante di ginnastica non riuscendo a scoprire i colpevoli indicò le due persone più prossime alla finestra quali presunti autori del danno.
A quel punto ci intimò di provvedere alla sostituzione del vetro che era appunto del tipo opaco, o per meglio dire smerigliato. Prendemmo il telaio della finestra incidentata e poi, forniti di un carrello, ci incamminammo fino a raggiungere via Jacopo Barozzi, distante un paio di chilometri dove sapevamo che vi era un vetraio.
Lì giunti chiedemmo per favore di farci subito quel vetro e il signore addetto, forse commosso dal nostro racconto, si mise all'opera. Ritagliò da una lastra più grande il vetro di dimensioni giuste e poi lo introdusse in una vetrina munita di lunghi guanti tramite i quali, armeggiando con un tubo munito di una specie di rivoltella, sparò, credo della sabbia, sul vetro in modo da opacizzarlo. Alla fine pagammo il dovuto (credo che ci favorisse tenuto conto che eravamo studenti) e ritornammo in sede giusto in tempo per rimettere al suo posto il vetro infranto da altri.
La spesa fu di centocinquanta lire che divisi per due ammontava alla metà esatta di quanto papà mi corrispondeva settimanalmente. Ovviamente non dissi niente a casa, ma per quella settimana dovetti veramente fare i conti con le mie scarse finanze ed il rammarico fu grande tenuto conto che non ero colpevole di quel danno.
Si arrivò così volando alla fine dei tre anni di questo tipo di scuola e fui promosso con una votazione molto lusinghiera. Ora si trattava di fare il salto nella Scuola Superiore (l'Istituto Tecnico Industriale "Fermo Corni") che mi avrebbe insegnato un mestiere a quel tempo molto ambito: il Perito Industriale.

L'Istituto Tecnico Industriale "Fermo Corni" a Modena

Per accedere all'Istituto Tecnico Industriale Statale "F. Corni" di Modena avendo frequentato la Scuola di Avviamento Industriale Professionale, bisognava dimostrare, tramite un esame integrativo, la buona conoscenza dell'italiano e della matematica. Chi invece proveniva dalla Scuola Media di quel tempo poteva accedervi immediatamente. Dovevo quindi sottopormi a quella spada di Damocle; non vi era alcun dubbio che avrei dovuto svolgere un buon tema (e su questo non avevo nessuna paura) e dovevo altresì dimostrare la padronanza di elementi matematici e algebrici di base.

La spada di Damocle è un'espressione che fa riferimento al tiranno di Siracusa Dionisio e al suo cortigiano Damocle. Nella spada ch'era attaccata a un crine di cavallo e che pendeva sulla testa di Damocle si vuole simboleggiare il grave pericolo che può minacciare chiunque in determinate circostanze.

Il giorno stabilito per l'esame mi ritrovai in un'aula con altri ragazzi che auspicavano anche loro di poter accedere all'Istituto Tecnico Industriale. Il tema non comportò difficoltà alcuna e poi dovetti cimentarmi con l'esame di matematica. Avevo studiato tutta l'estate ed ero abbastanza sicuro dei miei mezzi. La professoressa che mi doveva esaminare mi chiese su quale argomento matematico avrei potuto esprime il meglio delle mie conoscenze e io feci una gaffe imperdonabile: risposi che ero preparato su tutto. Ricordo ancora lo sguardo della professoressa come a dire: "adesso ti metto a posto io" e presa carta e penna si mise ad inventare, seduta stante, un'equazione da risolvere. Ora, tutti coloro che conoscono la matematica sanno che occorre scegliere bene i termini numerici e algebrici di partenza per poter poi semplificarli via via ed ottenere così una soluzione fattibile. La sfida che mi venne portata fece sì che man mano sviluppavo la mia equazione con i vari passaggi, mi accorsi che non si semplificava praticamente nulla e così dovevo riportarmi sempre una lunga sequenza di dati da un punto all'altro dei termini. Non mollai la presa e continuai imperterrito lo svolgimento. Ogni tanto la professoressa, che si chiamava Laura Ansaloni Giovanardi, veniva a controllare lo stato di avanzamento del mio elaborato. Forse si era resa conto di aver esagerato, ma era, credo nel contempo, ammirata dalla mia tenacia di non mollare comunque lo svolgimento. Non ne potevo più e ad un certo punto, forse colta da ripensamento, mi tolse il foglio dicendomi che bastava così. Mi fece altre domande di algebra e trigonometria e alla fine mi fece i complimenti e additandomi riferì dell'accaduto alle sue colleghe presenti, pronosticando un buon avvenire per i miei studi.
Fui ammesso con un giudizio più che lusinghiero alla prima classe dell'Istituto "F. Corni" e non vedevo l'ora di ricominciare. I miei genitori, ancora una volta mi diedero la massima fiducia, fino al punto da lasciarmi il libretto delle giustificazioni in modo che un ritardo di qualsiasi natura potesse essere formalizzato senza il loro intervento diretto. Loro avrebbero pensato alla dura vita nei campi e io avrei dovuto dar prova di una maturità acquisita, anzi in qualche anno scolastico arrivavo alla fine degli studi con ancora tutte le giustificazioni al loro posto. I miei genitori non si recarono mai,

nel corso dei cinque anni in cui ho frequentato l'Istituto Tecnico Industriale, dagli insegnanti per sentire come procedeva la mia carriera scolastica: papà ripeteva che alla fine dell'anno avrebbe preso atto del risultato finale e che, se negativo, avevo da subito a disposizione l'alternativa di aiutare loro nel duro lavoro dei campi, che a me sinceramente non piaceva.
Nel biennio trovai un professore (che ritroverò poi all'Istituto di Fisica dell'Università degli Studi), Cesare Bonacini (1920 – 1977), che mi fece amare ancora di più la Fisica; ero attratto dai problemi e dalle leggi che governavano tale disciplina e, forte di una buona base matematica, mi sentivo sempre di più padrone della materia.
Alla fine del biennio iniziale occorreva scegliere l'indirizzo a cui iscriversi per i tre anni finali e io non ebbi alcun dubbio: specializzazione in Energia Nucleare. A quei tempi si parlava molto di nucleare e noi saremmo stati i periti che avrebbero lavorato presso le centrali che sarebbero state costruite allo scopo di essere finalmente liberi dallo "strozzinaggio energetico" dei paesi produttori di petrolio e ancor peggio dalle cosiddette Sette Sorelle, compagnie petrolifere, che in ambito mondiale avevano in mano tutto il mercato dell'energia derivante da questo tipo di combustibile.

La locuzione "Sette sorelle" venne coniata da Enrico Mattei, dopo la nomina a Commissario liquidatore dell'Agip nel 1945, per indicare le sette più ricche compagnie petrolifere mondiali, in base al fatturato. La gestione della politica energetica iniziava, sotto il segno di Mattei, un periodo di autonomia nazionale e di competizione all'estero, ponendo l'Italia fuori delle logiche del cartello economico, accusato di svenare le risorse del Terzo mondo.

Mentre noi ci preparavamo, i politici, in accordo con i petrolieri, fecero in modo di varare leggi tali da affossare da subito il nucleare di massa, lasciando solo qualche briciola per la ricerca. Non sapevamo allora che studiavamo per non trovare impiego nel campo per il quale invece eravamo stati inquadrati. Vi era un altro problema: in quel tempo molti degli studenti presenti alla fine del biennio volevano scegliere Energia Nucleare, ma era prevista una sola sezione e il nodo venne sciolto da un regolamento interno (Preside era il Prof. Armando Malagodi, figura che portò ai massimi vertici l'Istituto "Fermo Corni) che stabiliva la formazione di una graduatoria per merito in base alla quale i primi trenta, con la media dei voti più elevata ottenuta nell'ultimo, anno avrebbero trovato posto, mentre i rimanenti avrebbero dovuto scegliere un'altra specializzazione. Quell'anno le domande per Energia Nucleare furono dell'ordine di trecento e io riuscì a far parte dei trenta fortunati che formarono la terza classe ad indirizzo nucleare. Trovammo anche quattro ripetenti e così la famiglia era in totale di trentaquattro alunni. Avendo a che fare con ragazzi molto dotati, i professori eseguivano il loro lavoro spediti e trovavano il tempo necessario per fare tutti i compiti in classe programmati e almeno tre interrogazioni orali a trimestre senza alcun problema. Durante gli anni successivi recuperammo un altro terzetto di bocciati e quindi la nostra classe finale di quinta E risultò essere formata da trentasette alunni. La professoressa di matematica che trovai all'Istituto fu proprio colei (Laura Ansaloni Giovanardi) che mi aveva fatto l'esame integrativo di cui ho narrato. La sorpresa fu mia e credo anche sua nel rivedermi e credo che tutto sommato ne fu contenta. Era di ca-

rattere ruvido e bastava una occhiata o un esprimersi con voce di tonalità più alta, per far capire che non tollerava alcun brusio durante le sue lezioni. Eravamo abbastanza terrorizzati dalle sue interrogazioni, mai superficiali e con lei bisognava andare subito al dunque senza tentativi di svicolare. Era forse (tolgo il forse) la più temuta di tutte e alla fine della quarta quando ci lasciò (la matematica finiva in quell'anno); sapevamo anche manipolare la trasformata di Laplace, che ci disse, non era mai riuscita a svolgere come programma in nessuna altra classe precedente. Mi risulta che questa parte di matematica si svolga a livello universitario e non al primo anno! Decidemmo di fare un regalo alla professoressa che non avremmo più avuto nell'ultimo anno di studio. Si fece una colletta e con il ricavato riuscimmo ad acquistare un accendino di marca pregiata. Il giorno in cui decidemmo di offrirglielo come riconoscimento dell'attività proficua con cui ci aveva insegnato la matematica, successe un fatto clamoroso: la Professoressa di granito, burbera ma sempre onesta nelle valutazioni, si mise a piangere, perché non si aspettava un tale riconoscimento. Fummo tutti orgogliosi di lei e la ricordo ancora benevolmente.

Il professore che ci insegnava Fisica Nucleare era Remo Randighieri (1923 – 2013), figura leggendaria di quell'Istituto. Un burbero che non ammetteva nessun reclamo di qualsivolglia natura. Ricordo ancora che bisognava sempre essere muniti di fogli protocollo in cartella, perché alla sua entrata in classe poteva scattare l'ordine: "allargare i banchi", che lasciava presupporre un compito in classe a sorpresa. Nei tre anni trascorsi con questo docente non fu mai programmato un compito in classe, ma tutti furono eseguiti a sorpresa. Era facile allargare i banchi, perché erano singoli e di norma erano affiancati a due a due e all'ordine venivano disposti staccati su lunghe file parallele in modo che non fosse assolutamente possibile copiare.

Ricordo un altro professore Paolo Zaniol che insegnava elettrotecnica, il quale, sapendo che io, tutto sommato era sempre preparato, mi interrogò per primo per tutti i trimestri in cui fu mio insegnante. Al pari della Professoressa Ansaloni Giovanardi era un fumatore incallito e il posacenere veniva costruito al momento utilizzando un cartoccio di carta avvolto in modo da formare un imbuto.

Ricordo con affetto anche il Professore di elettronica della classe terza Franco Baracchi (scomparso da qualche anno per un infarto) che era molto bravo a spiegare un fenomeno elettrico, ma non ne aveva molta voglia e a volte ci perdevamo in chiacchiere. Il tempo perso veniva poi recuperato con le sue brillanti lezioni.

Non tutti i professori però erano all'altezza della situazione. Ne ricordo uno in particolare: credo si chiamasse Biscontini (il suo nome non mi è rimasto impresso e questo la dice lunga) che ci insegnava macchine elettriche, o almeno avrebbe dovuto farlo. Era, secondo la mia opinione, inconcludente e credo anche abbastanza incompetente. Il suo programma si arenò sul come trovare la spira in commutazione nella dinamo e da lì non si andò oltre. Praticamente quell'anno fu inutile per quella materia e di ciò ancora ne porto rammarico per l'occasione perduta.

Mi ricordo di una gita scolastica di apprendimento (ora si fanno le gite scolastiche di divertimento) che ci portò al reattore nucleare di ricerca del CESNEF a Milano, sul quale noi, futuri maturandi, dovevamo fare un esperimento di Fisica Nucleare.

Io ero abbastanza bravino in quella fondamentale materia e quando il mio gruppo si

apprestò ad eseguire la simulazione richiesta, mi balenò d'incanto un'idea: il professor Randighieri ci aveva insegnato che qualora il reattore fosse stato portato in situazione critica, questo avrebbe reagito in modo automatico provvedendo a calare barre di grafite nel cuore del reattore per rallentare il fenomeno di fissione e quindi non superare una soglia cosiddetta di sicurezza.
Detto e fatto: portai volutamente il reattore nucleare in quella fascia di non sicurezza per vedere se ciò che avevo appreso era vero. Il reattore reagì immediatamente ed il grafico della reazione nucleare in corso si abbatté di molte unità dimostrando che i sistemi di sicurezza (quelli per intenderci che a Cernobil erano stati disattivati) erano entrati in funzione. Mi presi una reprimenda sia da parte del professore che dagli addetti al reattore, ma io ne ero felice, perché avevo dimostrato che ciò che mi era stato insegnato era perfettamente eseguibile dal vero.
E arriviamo così all'esame di maturità, tanto temuto da tutti coloro che hanno dovuto sostenerlo. Non ho nessuna remora a dirvi che tuttora, e sono passati qualche cosa come quarantanove anni, qualche volta sogno ancora quei giorni. La Commissione a quei tempi era formata da membri esterni tranne uno che era un professore della nostra sezione. In quell'anno fu membro interno il Professore Gaetano Magnoni.
Come persona era di carattere mite e in una Commissione di quel tipo, dove ad ogni momento bisognava avere la forza di scontrarsi con gli altri membri, forse non era la persona più indicata. Il risultato fu che tutti quanti uscimmo con una media leggermente inferiore a quella con cui eravamo stati ammessi all'esame finale. Lo scoglio formidabile fu creato da una professoressa che proveniva dalla Sicilia e che interrogava su nozioni di Educazione Civica (che noi chiamavamo Diritto). A detta di tutti si divertiva a fare domande non contemplate nel programma e quindi non riportate sul nostro libro di testo, con il risultato ovvio di ottenere voti al limite della sufficienza. Il caso eclatante scoppiò nel momento che il più bravo della classe (Romolo Marchioni) reagì, seppure in modo verbale ed elegante, a quelle che lui ritenne provocazioni, con il risultato di farsi assegnare un quattro che avrebbe in modo irrimediabile compromesso la sua promozione. Dovettero intervenire tutti, dal Preside al Capo Sezione Professor Randighieri, al Commissario interno Magnoni per convincere la Commissione a trasformare il quattro in un sei. Altro ostacolo ci venne dal Commissario esterno Perito Industriale in Energia Nucleare, Roberto Menabue (1944 – 2005), (si diceva allora che fosse il cultore della materia) che uscito qualche anno prima di noi dallo stesso Istituto, in più di una occasione invece di aiutare, riusciva a mettere in difficoltà gli esaminandi. Comunque sia, fu davvero dura, ma alla fine riuscimmo ad avere il sospirato titolo di Perito Industriale Capotecnico in Energia Nucleare. Era il luglio 1965 e il caldo, mi ricordo, era insopportabile.
Ma ritorniamo al giorno prima dell'inizio degli esami di maturità. Dopo giorni e giorni di ripasso, giusto il pomeriggio precedente l'inizio degli esami decisi che era giunto il momento di rilassarmi un po'. Quale rimedio migliore di dare due calci ad un pallone? Visto che a casa mia avevo un prato a disposizione, presi il pallone e cominciai a palleggiare utilizzando come porta il fienile della stalla che ad ogni tiro mi restituiva la palla. Il caso volle che ad un certo punto incocciai in una buca del terreno e la mia caviglia sinistra subì una distorsione. Mi preoccupai subito al pensiero che

all'indomani avrei dovuto sostenere il tema, esame scritto di italiano. Ai giorni nostri si sarebbe subito fatto uso del pronto soccorso dell'Ospedale di Castelfranco Emilia, ma a quei tempi non era così immediata la cosa. Si andava al pronto soccorso solo in casi gravi di infortuni o di malori molto pronunciati. Altrimenti ci si curava a casa, oppure il riferimento era il medico di famiglia. Passai immediatamente sotto le cure di nonna Maria e mi ricordo che fece un intruglio con chiaro d'uovo, stoppa (*la stàpa*) di canapa e farina e con quello mi trattò per bene la caviglia infortunata. Una abbondante fasciatura completò l'opera e intanto venne la sera. Alla notte non riuscii a dormire per il dolore e l'indomani mattina di buon'ora mi recai, con il mio ciclomotore, in quel di Castelfranco Emilia, presi la corriera e claudicante mi recai a fare il tema di italiano. Durante lo svolgimento, quando ero intento a esprimere al meglio ciò che nel testo veniva richiesto, il dolore per incanto diminuì per poi puntualmente ritornare a fine prova. Quando la mente è impegnata anche il dolore passa in secondo ordine. Il problema mi durò praticamente per tutto il periodo degli esami che durarono fra scritti e orali una quindicina di giorni. Qualcuno avrà pensato che il mio claudicare fosse finto per impietosire magari i Commissari, ma vi posso confermare di aver patito un male infernale.

Dopo qualche settimana il dolore passò, ma come mi aveva diagnosticato la nonna mi sarebbe ritornato ogni qualvolta cambiava il tempo: è stato proprio così. Ero diventato un barometro umano: quando mi ritornava il male alla caviglia state pur certi che nel giro di un paio di giorni il tempo volgeva al brutto. Tutto questo per alcuni anni: quando si dice la saggezza degli anziani!

Dopo la sospirata maturità, bisognava decidere il da farsi e scelsi di andare a lavorare per non essere di ulteriore peso economico alla mia famiglia. Alcuni miei compagni di classe proseguirono gli studi e dopo la laurea alcuni di loro andarono per scuole ad insegnare; altri trovarono impiego nel campo informatico che stava giusto nascendo in quel periodo. Io, dopo alcune domande inviate ad istituzioni e aziende, venni chiamato all'Istituto di Fisica dell'Università degli Studi di Modena per usufruire di una borsa di studio del CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche) per tecnici diplomati. Rimasi in quell'area per due anni e poi partecipai ad un concorso interno per entrare in ruolo nella Pubblica Amministrazione, sempre nell'ambito dell'Università. Vinsi quel concorso e quindi rimasi all'Istituto di Fisica (che diventò poi in anni seguenti Dipartimento di Fisica) dell'Università degli Studi di Modena, che diventò a seguire Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. La qualifica finale raggiunta fu quella di Funzionario Tecnico di VIII livello. In pensione collaboro ancora con una struttura del CNR (CNR/INFM) nell'ambito di ricerche sulla Struttura della Materia. La mia carriera nell'ambito universitario era principalmente rivolta alla funzione di Responsabile dei laboratori didattici e, pertanto, forte dell'esperienza accumulata nel campo specifico, attualmente collaboro con Scuole di vario ordine e grado di Modena e Provincia, dove porto il mio contributo di esperto in Laboratorio di Fisica, svolgendo lezioni sperimentali in cui gli allievi prendono visione diretta dei vari fenomeni fisici che regolano la vita quotidiana.

La Fisica è bellissima, ma se viene solo illustrata alla lavagna, al pari della matematica, diventa molto noiosa. Ecco che invece assistere ad esperimenti di fisica porta a

conoscere e a vedere applicate quelle leggi che regolano la vita del mondo in ogni momento: insomma, bisogna "vedere" la Fisica per poterla apprezzare. Sono anche forse uno degli ultimi conoscitori di apparecchi didattici antichi e pertanto sono stato partecipe dell'individuazione e catalogazione di un certo numero di cimeli storici in vari Istituti di Modena.
Per ultimo vorrei intrattenermi sull'argomento bullismo. Non è affatto vero che è uno specchio dei nostri tempi. Sono testimone che fatti di bullismo, che allora chiamavamo scherzi di scuola, avvenivano anche in quegli anni e si badi bene che stiamo parlando della fine anni '50 e primi anni '60. Mi ricordo di studenti presi, denudati dalla cintola in su e "firmati" in ogni parte del corpo con penne e pennarelli vari. Ovviamente ciò avveniva per "bande" nel senso che alcuni tenevano il malcapitato fermo e gli altri agivano. Non venivano mai segnalati ai superiori questi fatti che avvenivano puntualmente nell'intervallo e non ho mai capito se qualcuno sapeva o se si ignorasse l'accadimento. L'istituto "Fermo Corni" era allora frequentato solo da allievi di sesso maschile e questo per lo meno non creava in quei momenti situazioni imbarazzanti, ma penso che la presenza femminile avrebbe, senza alcun dubbio, un po' ingentilito il nostro carattere di studenti.
Un altro fatto che vorrei segnalare è che gli studenti che provenivano dalla campagna, almeno fino alla fine degli anni cinquanta, compreso quindi il sottoscritto, partecipavano alle lezioni con i pantaloni corti già dalla primissima primavera anche se eravamo già quindicenni. Questo per il risparmio imposto dalla scarse risorse finanziarie e per di più andavamo a scuola a volte anche con le toppe nel sedere che ora sono sinonimo di "vita vissuta", mentre ai miei tempi era un segnale di ristrettezze economiche. Come cambiano i tempi! Era quindi facile individuare lo stato sociale di provenienza degli studenti: da una parte i cittadini tutti ben vestiti e dall'altra i campagnoli, vestiti alla belle e meglio, ma con tanta volontà di emergere nello studio.
La rivalsa arrivò, quando io diciottenne, presi la patente e mio papà (le condizioni familiari erano nel frattempo molto migliorate) mi regalò una splendida Fiat 600 bianca di seconda mano con le portiere controvento di ultima generazione, acquistata da un dipendente Fiat, i quali cambiavano vettura ogni sei mesi per le agevolazioni economiche che allora (e penso anche ai giorni nostri) la casa costruttrice torinese riservava ai propri dipendenti. La prima volta che andai a scuola con la mia vettura, che parcheggiai proprio nel cortile davanti all'ingresso principale dell'Istituto, fu una rivalsa senza limiti: anche i ragazzi di campagna cominciavano ad usufruire dei beni di consumo, aiutati dal boom economico dei primi anni '60.
Mi piange il cuore qui ricordare che alcuni personaggi qui sopra citati ora non ci sono più, ignorando se esistano altri decessi. Così ricordo il Preside Malagodi, i Professori Bonacini, Baracchi, Silingardi e Zaniol, i Periti Andreotti, Bartoli, Borsari, Maini. Ricordo inoltre Athos Villani, Maurizio Barbieri e Dino Luppi, miei compagni di classe deceduti appena qualche tempo dopo la maturità a seguito di tre distinti incidenti stradali. Purtroppo così è la vita!
Durante il biennio persi per sempre un grande amico che abitava a Samoggia e che prendeva regolarmente il mio treno da e per Modena. Eravamo molto affiatati anche se lui frequentava una diversa sezione dell'Istituto "F. Corni". Un giorno, al ritorno,

dopo esserci salutati, io scesi alla fermata del treno a Castelfranco Emilia, e lui si apprestò a scendere alla fermata successiva, ma volle farlo, chissà per quale ragione, mentre il treno non era ancora fermo. Il caso volle che sotto l'inerzia causata dal moto del treno fu costretto a correre nella stessa direzione, ma andò a sbattere violentemente con la testa contro un palo di ferro, che sorreggeva una lampada, sistemato sulla pensilina. L'urto fu fatale e il grave trauma cranico lo portò successivamente alla morte. Il giorno dopo, non vedendolo come solito sul treno mi meravigliai, ma ricevetti la triste notizia da un suo compaesano e rimasi nel tempo molto rattristato da quell'episodio.
(*) – In appendice l'elenco della mia classe 5E – Energia Nucleare - anno scolastico 1964 –'65

Il matrimonio e l'addio alla frazione

Nel frattempo si cresce, si diventa adulti e ci si comincia ad interessare d'altro oltre alla scuola. Non trovando nessuna possibilità a Riolo di partecipazione sportiva, mi aggregai a quella che ora potremmo definire una polisportiva in quel di Castelfranco Emilia. La scelta fu per il gioco del calcio e venni inquadrato, con tanto di cartellino e relativa foto, nella squadra cittadina degli allievi.
Si giocava nel campo glorioso della Virtus Castelfranco, anche chiamato campo Don Luigi Roncagli, in Via Circondaria Sud 145. Avevo circa quindici anni e mi ricordo che fui oltremodo sfortunato. Quell'anno, pur partecipando ad un torneo in cui erano iscritte le squadre dei comuni vicini, non si riusciva, per una questione o per un'altra, a mandare in campo una squadra almeno competitiva, anzi qualche volta non si riusciva nemmeno a raggiungere il fatidico numero di undici giocatori e dovevamo per forza giocare in inferiorità numerica tanto da prendere sonore batoste con punteggi anche tennistici. Avevamo alcuni elementi che emergevano dagli altri calciatori, ma non erano sufficienti a coprire le nostre scarse qualità. Fra tutti cito i tre migliori che erano sicuramente: il portiere, di cui ora mi sfugge il nome, il centravanti Loris Maselli e l'altro attaccante Miriano Mazzoli. Io giocavo mediano sinistro e cioè numero sei, quello che ora viene pomposamente chiamato esterno sinistro basso di centrocampo. I polmoni mi davano la possibilità di andare avanti e indietro sulla fascia a portare palloni agli attaccanti e recuperarne una miriade a centrocampo; madre natura invece non era stata proprio magnanima con i miei piedi che non erano buonissimi, anzi oserei dire più alla Gattuso che alla Pirlo. Nonostante ciò non ero dei peggiori e la mia dinamicità era utilissima alla squadra. Un episodio mi ritorna alla mente.
Una domenica dovevamo giocare in trasferta a San Cesario e lo staff ci mise a disposizione un'auto su cui noi dovevamo salire tutti per la trasferta. Era una vecchia Fiat, mi sembra una 1900 nera, abbastanza capiente. Noi però eravamo in tanti e il problema era di riuscire ad entrare tutti. Ci stipammo all'inverosimile e dall'esterno qualcuno chiuse gli sportelli. Il viaggio era molto corto come durata; qualche chilome-

tro e avremmo raggiunto il campo di San Cesario. Ma il diavolo ci mise lo zampino e arrivati in prossimità di San Cesario, ecco i vigili urbani che ci fermano per un controllo casuale. Alla vista di noi stipati in quel modo erano increduli che ciò fosse stato possibile. Si misero a ridere e mi ricordo la battuta di uno dei due vigili: "Scendete che voglio contarvi e poi risalite, perché voglio vedere come ci riuscite".
Obbedimmo alla sua richiesta e alla fine non fecero la multa all'autista che sarebbe stata credo per… sovraccarico. Ci mettemmo tutti a ridere, ma per poco, perché la partita che disputammo fu della serie "sconfitte sonore".
Mi ricordo un'altra partita in particolare: noi al penultimo posto in classifica dovevamo, per calendario, (ne avremmo sicuramente fatto a meno potendo) incontrare la prima della classe. Praticamente questa era il classico rullo compressore dove vi erano alcuni elementi di categoria sicuramente superiore che con il pallone facevano tutto quello che volevano. Tutta la settimana ci avevamo pensato e l'allenatore, pensando alla goleada che avremmo sicuramente preso, ci insegnava la tecnica da seguire: tutti indietro a difendere la nostra area di rigore e poi lanci lunghi improvvisi confidando nelle qualità di uno dei due nostri velocissimi attaccanti che qualche rete erano anche riusciti a segnare.
Giocavamo sul loro campo con un tifo infernale, noi tutti a difendere il nostro portiere che si mise subito all'opera fin dal primo minuto. L'allenatore ci gridava di stare più alti, ma era più facile a dirsi che a farsi: quelli venivano giù a folate e in tre passaggi entravano in area e ogni volta era un miracolo mantenere la nostra rete immune da segnature. Il nostro portiere si esaltò a tal punto che anche quando l'arbitro assegnò un giusto rigore contro di noi per un fallo da codice penale sul loro centravanti ci disse: "Tranquilli, ora lo paro". E così fece: con uno scatto felino si buttò sulla sua destra e con la mano di richiamo tesa mandò il pallone in calcio d'angolo. Lo abbracciammo tutti e lui si schermì dicendo che era lì apposta per fare ciò che aveva fatto.
La partita continuò sotto lo stesso segno: noi a difenderci e loro ad attaccare a testa bassa. Colpirono un palo e una traversa e quando si dice la sorte, noi colpimmo proprio agli ultimi minuti con il più classico dei contropiede. Erano tutti ai limiti della nostra area di rigore e dopo un loro ennesimo attacco, lanciammo il nostro velocissimo attaccante. Fu molto bravo, fece un mirabile stop al volo, dribblò l'ultimo difensore che era nel frattempo accorso facendo quella che ora chiamano la diagonale e con freddezza fulminò il portiere avversario con un tiro micidiale che andò a finire proprio all'incrocio dei pali. Credo che per il portiere avversario quella sia stata l'unica palla che si vide arrivare nella sua direzione per tutta la partita.
Vi lascio immaginare quelli che furono gli ultimi cinque minuti della partita. Loro erano furibondi, compreso il pubblico, ma noi non avevamo rubato nulla. Ci aggredirono ancora con più forza e noi eravamo sempre sul punto di capitolare da un momento all'altro, ma riuscimmo a vincere quella strana partita, che, credo, fu anche una delle poche di quel campionato. Nella vita come nello sport non bisogna mai disperare e lottare sempre con le proprie forze nella speranza di poter capovolgere quello che sembra un destino segnato. Finimmo il campionato agli ultimi posti, ma almeno avevamo partecipato a gare utili a formare il nostro corpo e la nostra mente.
L'anno successivo ci ritrovammo ancora e ripetemmo la scarsa figura dell'anno pre-

cedente. Nel frattempo però vennero fissati ulteriori incontri infrasettimanali di allenamento. Considerato i grandi carichi di lavoro per lo studio e il fatto determinante di avere incontrato una ragazza di Castelfranco Emilia che mi attraeva molto più del pallone, i miei allenamenti andarono un po' a farsi benedire. L'allenatore, che contava sul mio dinamismo, accortosi delle mie assenze agli allenamenti, mi chiamò e chiese chiarimenti al riguardo. Tentai di tergiversare prendendo vie laterali, ma lui fu inflessibile e andò dritto al nocciolo della questione, penso informato da un "Giuda" della mia squadra a cui avevo confidato che mi incontravo sempre più spesso con una ragazza del luogo. L'allenatore mi disse senza tanti preamboli che dovevo scegliere fra il pallone e la ragazza e io scelsi immediatamente la seconda ipotesi di vita.
Non giocai più a pallone, se non in partite amatoriali, ma date le mie scarse qualità di giocatore, penso che il mondo del pallone non abbia perduto molto, anche se la cosa mi dispiacque un po' e rimuginai la questione per molto tempo ancora.
Intanto mi fidanzai e all'età di ventuno anni decidemmo di sposarci, anche per il fatto che la mia fidanzata aspettava un bambino. A quei tempi si diventava maggiorenni a ventuno anni, ma la mia fidanzata ne aveva solo venti e pertanto i suoi genitori, Dario Meoni (1910 – 1981) e Alfonsina Ballestri (1919 – 1999) chiamata da tutti Concetta, dovettero recarsi per tempo in Municipio a Castelfranco Emilia per dare l'assenso al matrimonio. Tutto venne fatto con le dovute regole circa i tempi canonici di esposizione delle pubblicazioni e quant'altro e il 12 novembre 1967 ci unimmo in matrimonio io e Maria Grazia, nella chiesa madre di Santa Maria Assunta in Castelfranco Emilia. Era un giorno grigio e nebbioso e alla partenza dalla mia casa per recarmi in chiesa pensai che quello era l'addio alla mia frazione in cui ero nato e cresciuto con la mia famiglia. Subito dopo il rito del matrimonio, andammo con il mio autista e cugino Dante Malferrari (1933 – 2010) a Bologna presso la chiesa della Pace per ricevere la benedizione del Reverendo di quella chiesa che si riteneva beneaugurante per il proseguo della vita matrimoniale. Andavamo di fretta e appena usciti dall'abitato di Castelfranco Emilia, ma ancora nella zona a velocità limitata, venimmo prontamente fermati da una pattuglia della Polizia Stradale che a quei tempi non era difficile incontrare in servizio lungo la Via Emilia. Ci dissero che ad occhio e croce andavamo un po' troppo veloci, ma visti gli sposi, ci fecero gli auguri, non elevarono contravvenzione e ci suggerirono di moderare la velocità. Ringraziammo e andammo a prendere la sospirata benedizione.
Al nostro ritorno da Bologna ci trasferimmo in un ristorante di Calderara di Reno insieme a tutti i nostri parenti e un ricco pranzo sancì quella giornata di festa.
Andammo, io e mia moglie, ad abitare in Via Dalla Vacca 20 a Castelfranco Emilia e per un anno lì rimasi, dopodiché ci trasferimmo insieme ai miei genitori in Via Minelli nel quartiere San Lazzaro a Modena, in città, dove intanto io avevo trovato lavoro stabile presso l'Università degli Studi di Modena e precisamente presso l'Istituto di Fisica come Tecnico Coadiutore.

Gli amici e le due osterie

Devo dire con assoluta franchezza che di veri amici nella frazione ne ho avuto pochi, ma con tutti e in special modo con i più grandi ho sempre saputo intrattenere rapporti cordiali e vivibili.
Quelli che ricordo ancora con più affetto sono Gilberto Galletti, Sergio Righi (al Sargèin), Athos Rinaldi e Armando Berselli (Dodo). Ci si trovava, prima in parrocchia con alcuni di loro e poi, più grandicelli a frequentare le due osterie della frazione anche con quelli che della vita della parrocchia non avevano quasi mai fatto parte.
Le due osterie erano situate, una a sud della frazione, dove c'era il mulino e l'altra a nord, proprio in prossimità della chiesa. L'ultima citata è da sempre stata condotta dalla stessa famiglia dei Ravaldi, che in tempi più recenti l'hanno trasformata in ristorante, ma al sottoscritto importa di più descrivere come era ai tempi della permanenza a Riolo. Era condotta allora da Massimiliano Ravaldi (1898 - 1991) e da sua moglie Cesira Martignoni (1900 – 1961), figure caratteristiche. La loro osteria era costituita da due sale ben distinte, la prima entrando era delimitata da un banco dietro il quale si trovavano in bella mostra i prodotti caratteristici quali le sigarette, i sigari (allora molto più in voga di ora), le caramelle sfuse in contenitori a vista, e tutte le specialità alimentari di quei tempi. Si poteva acquistare la pasta sfusa e una bilancia rossa con un enorme indice su scala bianca campeggiava al limitare del banco. L'eventuale acquisto veniva avvolto in rigorosa carta gialla, che poi a casa veniva gelosamente conservata, perché si poteva riutilizzare per avvolgervi i fritti, dal momento che assorbiva una quantità industriale di unto di qualsivoglia genere (strutto in primis e poi olio di ogni tipo). Una seconda sala, divisa in due parti, era situata sulla destra entrando e qui trovavano posto gli abituali frequentatori dell'osteria e precisamente, nella prima parte i giocatori di carte e nella seconda i giocatori di biliardo o boccette che dir si voglia. Massimiliano era sempre presente e lo vedevi appena entravi anche per il fatto che era di stazza robusta (o almeno appariva così al sottoscritto di esile corporatura). Era sempre pronto a fornire le carte da briscola non appena vedeva che nel classico tavolino da quattro trovavano posto i giocatori. Penso avesse un numero di mazzi di carte molto elevato, perché non ricordo di avere mai visto giocatori in attesa, sia delle carte che del tavolo. Era infatti prontissimo ad approntare un nuovo tavolo non appena notava un numero di avventori superiore al solito. Era anche molto lesto nel ritirare il mazzo di carte non appena il gioco era terminato. "Non si sa mai", diceva, "che volino via". Era giustamente anche molto restio a fornirle a noi ragazzi non ancora in età per spendere e, se poteva, noi perditempo, venivamo indirizzati verso la chiesa ad altri giochi.
Nella sala del biliardo trovavano posto sempre gli stessi giocatori e ai miei occhi sembravano dei veri professionisti. Mi piaceva osservarli, mentre studiavano un tiro a volte molto difficile e calcolavano nei minimi dettagli l'angolatura della sponda da colpire per poi, una volta che la palla lanciata avesse percorso le traiettorie necessarie, colpire la palla avversaria o il pallino per abbattere i piccoli birilli posti a losanga al centro del rettangolo di gioco. Questi venivano abbattuti anche con violenza e portavano punti a questo o a quel giocatore a seconda se venivano abbattuti dalla palla amica o da quella

nemica: nel primo caso si diceva: *l'ha bvù* (ha bevuto). Se non ricordo male le partite terminavano, quando uno dei due o quattro giocatori a coppie di due, raggiungevano i trentasei punti. Ci furono partite memorabili e più queste erano combattute e più le persone si avvicinavano al biliardo, magari sospendendo per un frangente anche le partite a carte. Massimiliano osservava tutta la situazione e lanciava anche moniti affinché tutti consumassero qualche cosa per giustificare, diceva, la luce accesa.
Non mi ricordo di liti scoppiate all'interno dell'osteria, mentre ampie discussioni di politica o di sport si tenevano nello spazio ampio davanti all'osteria stessa. Di lato all'osteria si trovava uno spaccio adibito a macelleria, sempre gestito da Massimiliano e a richiesta andava a servire coloro che acquistavano il pezzo di carne bovina per il brodo della famiglia. Me lo ricordo su un alto bancale con un grembiule bianco e un enorme coltello che utilizzava per tagliare la carne su un ceppo di legno. Ricordo anche una specie di mannaia che brandiva con le sue enormi mani e che si abbatteva con violenza sulla carne per spezzare l'osso in essa contenuta. Era noto che si dovesse chiedere un pezzo di carne di peso inferiore al necessario in quanto la sua mannaia o coltello si spostava automaticamente nella direzione a lui più favorevole, sicché dopo qualche acquisto le signore del luogo si erano adeguate alla misura di Massimiliano: se avevano bisogno di un chilo di carne ne chiedevano sette etti, in modo che con la misura di Massimiliano si arrivava ad un chilo e cento grammi. Era favoloso! Poi diceva: "lascio"? E ovviamente in cuor suo si sarà fatto ogni volta un sacco di risate. Di fianco all'osteria e al posto della macelleria nacque il forno, l'unico di Riolo, che in un secondo tempo è stato gestito da Fausto Ravaldi figlio del fratello di Massimiliano. Data questa situazione di aggregazione di punti di acquisto alimentari (le Coop erano ben lungi dall'essere istituite), si capisce come gli abitanti della frazione avessero come riferimento i punti vendita dei Ravaldi. Per il pagamento funzionava così (come nell'altra osteria dove si vendevano pure generi alimentari oltre ai tabacchi) esisteva il doppio libretto; uno in possesso dell'acquirente e uno del venditore, nei quali venivano segnati il giorno dell'acquisto e gli importi e poi a scadenze pattuite si facevano i conti e si saldava il debito accumulato. Di norma i saldi avvenivano in contemporanea con la vendita dei prodotti della campagna da parte del conduttore del fondo. Per esempio, si vendeva il grano e quello era uno dei momenti nei quali si saldavano i debiti, oppure quando si percepiva l'acconto o il saldo della consegna del latte e così via. La signora Cesira Martignoni, moglie di Massimiliano, era una donna semplice e solare. Mi ricordo in particolare i suoi capelli neri raccolti con una treccia attorno alla nuca, sempre sorridente e pronta ad aiutare il marito nella conduzione dell'osteria. Si ammalò e si spense ancor giovane e Massimiliano ne soffrì moltissimo. Da quel momento fu meno disponibile e mi ricordo che se ci si intratteneva oltre un certo orario serale senza consumare, magari discutendo di sport o di avvenimenti accaduti, con molto tatto ci faceva notare che la luce costava cara e che era meglio andare a dormire.
Dall'altro capo del rettilineo centrale della frazione, a sud, c'era l'altra osteria che ai quei tempi era condotta dai coniugi Adegardo Zanasi (1916 – 1981) ed Emilia Pedrolini (1921 – 2005). Io avevo frequentato la scuola elementare con la loro figlia maggiore Mirella che mi filava un sacco, ma che io all'epoca, inesperto, non volevo assolutamente che mi stesse alle costole e con le dovute gentili maniere le dicevo di non importunarmi.

Come è buffa la vita: poi si cresce e si cerca affannosamente una compagna con cui spartire il tempo e non solo! Di questa osteria mi ricordo molto bene alcuni dei frequentatori, formidabili giocatori di carte e in special modo di briscola. Ne citerò alcuni dimenticandone altri e per questo mi scuso fin da ora. Uno di questi formidabili giocatori era Renato Rubini (1914 – 1976) che giocava con Diego Diegoli, Lino Mazzanti, Rino Roatti, lo stesso Adegardo Zanasi, Arnaldo Ferri (1912 – 2004) e altri della frazione, fra i quali ne cito uno bravissimo di nome Mario Montanari. Il gioco si sviluppava a coppie di due contro due giocatori e noi ragazzi eravamo rapiti dalle mosse, dai ragionamenti che seguivano il gioco, dai segni particolari che questo gioco comporta e soprattutto dal finale di ogni partita di briscola.
Ora come ben sanno i giocatori di questo particolare gioco, bisogna ricordare a mente i punti via via accumulati dagli avversari, ben consapevoli che non bisogna che questi superino la fatidica soglia dei sessanta punti che significa vittoria sicura. Uno dei due giocatori della coppia deve assolutamente monitorare passo passo l'evolversi del punteggio e l'altro suo compagno magari stare attento a quante briscole vengono man mano calate nel gioco. È essenziale anche ricordarsi tutte le carte giocate in quanto alla fine, all'ultima mano, quando il mazzo è quasi tutto, si fa per dire, consumato, rimangono ad ogni giocatore tre carte cadauno nelle mani e chi si è tenuto a memoria quali siano, non solo le briscole ancora da giocare, ma anche le carte (in quel momento dodici) che ancora sono in gioco (tre a testa), in possesso dei quattro giocatori, può pilotare la partita e molte volte capovolgerne il risultato finale. Si cerca la cosiddetta "carta franca", cioè quella che, una volta giocata per prima si può sopravanzare solo con una briscola o una carta più alta dello stesso colore. È qui che il vero giocatore eccelle. Si assisteva allora ad una serie di ragionamenti e, per esempio, Renato Rubini, (mi diceva la figlia Elena che era anche un formidabile giocatore di scacchi) dopo una disamina della situazione sosteneva, ricordando tutte le carte ancora in gioco, che se quelle degli avversari erano localizzate in un certo modo, avrebbero vinto gli avversari, in caso contrario avrebbero vinto loro. Ed era assolutamente vero: l'evolversi del gioco portava sicuramente alla conclusione che Renato Rubini aveva ipotizzato ed alla fine questi ne usciva con una particolare risata strana che lo caratterizzava. Era un miscuglio di aspirazioni ed emissioni sonore stranissime che ancora sento nelle mie orecchie.
Quante partire ho visto e sempre ci si divertiva, perché ognuna di queste portava ad una conclusione diversa, ma sempre caratterizzata da ragionamenti preliminari sottilissimi e di ingegno di gioco assoluto. Il contendersi la vittoria non consisteva tanto nel premio della vincita, che consisteva in caramelle, cioccolate o simili che i vincitori avrebbero prelevato e i perdenti pagato ad Adegardo, ma nello "sfottio" nei confronti dell'altra coppia perdente, ma il tutto sempre in gioiosa fratellanza. Anche in questa osteria non ricordo episodi relativi a baruffe di qualsivoglia genere e rispetto ad ora, che si litiga per un nonnulla, mi sembra che quelli fossero tempi irripetibili. Le serate, specialmente quelle invernali dove i lavori dei campi erano meno assidui, erano molto frequentate nelle due osterie e se qualche avventore non abbandonava mai l'osteria da lui preferita, devo dire che molti frequentavano ambedue i ritrovi, a seconda delle opportunità di incontrare una persona o l'altra, con buona pace dei due conduttori che comunque avevano sempre un certo numero di persone nei loro locali. Arrivarono

anche tempi migliori e alcuni ragazzi più grandi di me si munirono di motociclette che a quei tempi potevano permettersi solo i figli delle famiglie più benestanti. Ne ricordo due in particolare: Pietro Martignoni che acquistò una fiammante moto Guzzi 500 e Enzo Corticelli che invece sfoderava un magnifico Settebello 250 di cilindrata, mi pare Morini. Questi due baldi giovanotti si cimentavano spesso e volentieri a percorrere la curva che dal mulino porta verso la chiesa, e viceversa, a tutta velocità; insomma per farla breve facevano a chi andava più forte in quel punto molto pericoloso, in quanto sulla loro sinistra procedendo verso la chiesa, vi era il pericoloso canale di Riolo. Tutto questo per far vedere la loro bravura a coloro che frequentavano l'osteria del Mulino. Bene, si sa come vanno queste cose. Ti va bene cento volte, ma alla fine fai un piccolo errore o esageri e la frittata è fatta. Mi risulta che entrambi, in momenti diversi, abbiano terminato la loro bravata in fondo al canale, che per fortuna, in quel tratto contiene quasi sempre pochissima acqua, ma molta melma, cosicché il risultato finale è sempre stata una grande paura e una non esaltante risalita dal fondo del canale infangati a tal punto da renderli quasi irriconoscibili. Ovviamente il tutto condito dalle risate di tutti coloro che si trovavano al bar dell'osteria e che per un certo periodo di tempo ritornavano sul fatto accaduto. Sembra che un giorno in direzione inversa due centauri non del paese abbiano fatto una gara di velocità proprio nel medesimo punto; probabilmente non essendo al corrente della pericolosità di quella curva (qui citiamo il fatto che è stata teatro anche di molti incidenti stradali, due dei quali mortali solo negli ultimi anni) e senza moderare la velocità. Il primo fece la curva, mentre il secondo, spinto dalla forza centrifuga verso destra, non riuscì a compiere la manovra. Cadde e proseguì la corsa scivolando in direzione dell'ingresso dell'osteria dove arrivò per prima la moto e poi di seguito il passeggero strisciando entrambi sull'asfalto. La moto abbatté la vetrata del bar e si fermò contro il banco e subito dopo arrivò nello stesso punto il centauro. Questi con una prontezza di riflessi invidiabile e visto che non si era procurato alcun danno di rilievo, si alzò in piedi ed all'esterrefatto barista (Adegardo Zanasi) ordinò: "per favore un caffè". Anche questa è la vita di una piccola comunità.

Le sfide al pallone

Del fatto che la frazione non avesse un suo campo di calcio ne parleremo in altra parte, ma questo non fermava di certo la nostra passione per il gioco e per le sfide che sistematicamente venivano lanciate e che di norma, nascevano proprio presso le osterie del paese. Sta di fatto che gli incontri (sarebbe più opportuno dire gli scontri) avvenivano nel classico caso di giovani contro ammogliati, anche se quella più naturale era fra quelli situati a nord e quelli situati a sud di una linea immaginaria che divideva la frazione in due. Per dare luogo a questo secondo tipo di sfide, si stabilì, una volta per tutte, che il confine immaginario passava lungo la direttrice prospiciente la cabina elettrica (*la gabèina elètrica*) in Via Riolo (attualmente Via per Riolo), in modo

perpendicolare ad essa e prospiciente la casa colonica della famiglia di Silvio Brini (1907 – 1987). La figura di quest'uomo mi è rimasta impressa, perché, forse a seguito di un trauma, aveva un viso insolito. La sua guancia destra, in corrispondenza del labbro inferiore, aveva assunto una smorfia e pertanto il suo viso era molto particolare. Tutti quelli residenti a nord di questa fantomatica linea formavano una delle due squadre e tutti quelli residenti a sud formavano l'altra. Il campo di calcio era di norma il cortile erboso della famiglia Annovi in via Isonzo. Ora questa casa non esiste più, in quanto si è trovata proprio sulla direttrice della TAV che ne ha decretato l'abbattimento, così come la casa di fronte che a quei tempi era abitata dalla famiglia dei Roncaglia. Entrambe le famiglie citate erano molto conosciute nella frazione. Bene, il giorno della sfida ci si trovava tutti quanti in quel cortile e si sistemavano alla belle e meglio quelle che dovevano essere le due porte. Pali infilati in modo provvisorio nel terreno ed una pertica per traversa andavano benissimo. Un malcapitato fungeva da arbitro che avrebbe poi dovuto sorbirsi tutti gli improperi sia dell'una che dell'altra formazione. La gara iniziava e più di un giocatore rimaneva sistematicamente ferito più o meno in modo serio, ma una spugna con acqua fredda contenuta in un secchio a bordo campo (sarebbe più opportuno dire a bordo prato) fungeva da medicina così che l'incidentato riprendeva quasi immediatamente il gioco, debbo dire alquanto falloso. Ci si rincorreva senza alcuna geometria, altro che moduli, palla in avanti e pedalare fin che il fiato poteva sostenerti. Il risultato finale era dell'ordine dei set tennistici e qualche volta ci voleva un volonteroso che tenesse la contabilità. Alla fine tutti a bere una birra, miscelata in parti rigorosamente uguali, con gazzosa e questa era la nostra bibita abituale. In quel tempo vi era una figura di calciatore che fungeva da emblema: era il famoso centrocampista della nazionale tedesca Franz Beckenbauer, soprannominato Kaiser, che si fece conoscere ed ammirare già nel campionato mondiale di calcio del 1966. Ora, nella nostra squadra giocava Fausto Ravaldi, che attualmente conduce con la sua famiglia il forno di Riolo. Dire che giocava con il cuore è dire niente. Correva come nessun altro e appunto, vista la dinamicità, lo chiamavamo Beckenbauer. Alla fine di una delle partite fra quelli del nord e quelli del sud, molto accesa e ricca di gol, se ne uscì con una battuta memorabile: "Chi ha vinto?" Tanta era la foga che aveva messo nella sfida che non aveva tenuto conto dei gol fatti e subiti.

Queste erano anche le nostre sfide fra i ragazzi della frazione. Tutti quanti però eravamo uniti nel sostenere qualunque manifestazione che riguardasse anche una sola parte della frazione. Negli anni '60 era in voga un torneo, molto conosciuto anche nei paesi vicini, di calcio a sette, che si svolgeva all'inizio dell'estate in quel di Manzolino in orario serale. Si iscrivevano molte squadre che venivano poi abbinate a scontri ad eliminazione diretta. Un anno si iscrisse anche una squadra di Riolo, sponsorizzata dalla segheria dei fratelli Roatti. Tutti noi di Riolo ci si spostava nel campetto situato fra la chiesa ed il camposanto di Manzolino a tifare per la nostra squadra nelle sere nelle quali era programmata la partita. Questa squadra cominciò il torneo come si suol dire in sordina, utilizzando nella prima parte anche giocatori di non eccelso valore.

Dopo un paio di vittorie la cosa montò parecchio di tono e vennero cooptati giocatori anche di discreto livello provenienti da Modena e dirottati nella nostra squadra tramite un rappresentante di utensili della lavorazione del legno che frequentava la segheria

dei Roatti, di nome Remo Chiossi. Più si avanzava nel torneo e più questi trovava elementi di qualità ancora migliore, tanto che si arrivò addirittura in finale. Le partite erano di norma arbitrate da un signore di Manzolino, non arbitro di professione, ma non per questo meno bravo che aveva una corporatura importante e che riusciva a zittire ogni problematica in campo e fuori in ogni momento della partita. Si chiamava Alfonso Po (1926 – 2007). Mi ricordo ancora quando sul finire della partita, il pubblico che sosteneva la squadra in vantaggio, all'approssimarsi del fischio finale che avrebbe sancito il risultato urlava: "Arbitro… tempo". Lui con fare noncurante alzava un dito al cielo ed esclamava: "Sereno" e tutti a ridere. Alla fine di ogni partita della nostra squadra tutti i giocatori, i due fratelli Roatti e il sig. Chiossi, dopo la classica doccia si spostavano a casa nostra, dove la mia mamma, aiutata anche dalla moglie di Rino Roatti, Anna, aveva preparato una lauta cena a base di tortellini, zampone, patate fritte e dolci. Tutti erano contenti sia del risultato che della cena e questo avvenne per parecchie volte fino alla vittoria finale che la nostra squadra conquistò battendo un'altra squadra altrettanto forte, credo di San Giovanni in Persiceto. Ricordo ancora, parlando di pallone, quando allora diciasettenne fui invitato da mio cugino Dante Malferrari, che abitava ad Anzola nell'Emilia in provincia di Bologna, ad andare allo stadio Comunale di Bologna (verrà intitolata al grande Presidente del Bologna Renato Dall'Ara solo l'anno successivo alla sua morte e dopo lo spareggio vincente a Roma contro l'Inter per lo scudetto).

Il mio battesimo, a vedere dal vivo il Bologna di cui ero un accanito sostenitore, come buona parte dei castelfranchesi, avvenne per la partita Bologna – Modena del 1962. Era esattamente il 14 ottobre ed alla quinta giornata del campionato 1962/'63 il Bologna incontrò sul proprio campo il Modena. Il Modena era ritornato in serie A proprio alla fine del campionato precedente e, data la rivalità fra le due fazioni dei sostenitori, si aspettava da tempo questa partita carica di tensioni. Mi recai ad Anzola in motorino e lì fui prelevato da mio cugino e con altri due suoi amici salimmo sulla sua Fiat seicento e ci apprestammo a recarci per tempo allo stadio. La cosa incominciò male: infatti, in vicinanza di Borgo Panigale venimmo tamponati violentemente da un'altra vettura il cui conducente non si era accorto che noi eravamo fermi ad un semaforo rosso. La botta fu molto forte e i due passeggeri davanti urtarono con le gambe sulla parte terminale bassa del cruscotto. Io dietro con il quarto passeggero ebbi il classico colpo di frusta. Era però tanta l'euforia di andare a vedere l'incontro di calcio, che tutto fu sistemato in fretta e ripartimmo, anche se devo dire che il rumore che da quel momento produceva la nostra auto, richiamava l'attenzione dei passanti. La carrozzeria posteriore si era accartocciata verso l'interno del vano motore (la seicento aveva il motore posteriore) e la ventola di raffreddamento strisciava in modo continuo contro una parte metallica che si era venuta a trovare in prossimità dopo l'urto. Tentammo un paio di volte di allontanare la puleggia della ventola dalla parte della carrozzeria usando anche maniere forti come un paletto di legno trovato a lato della strada che fece da leva, ma inutilmente. Un vigile urbano, attratto dal forte rumore, ci fece segno di fermarci. Raccontammo l'accaduto e ci lasciò ripartire, forse anche lui tifoso del Bologna. Si continuò così il viaggio rumoroso e si arrivò ad un distributore che si trovava in prossimità dello stadio, sulla strada che proveniva da Bazzano. Lì lasciam-

mo l'auto in parcheggio dopo adeguata mancia al benzinaio che era lì alla domenica giusto per ricevere l'introito del parcheggio (abusivo). Entrammo nello stadio e io, che era la prima volta che lo facevo, rimasi esterefatto dalle tante persone che già avevano trovato posto nella curva denominata Andrea Costa, dove già a quel tempo il tifo dei sostenitori del Bologna era intensissimo. Mi immaginavo che lo stadio fosse grande, anche grazie alle fotografie che i giornali sportivi puntualmente pubblicavano, ma la sua maestosità mi assalì e ne rimasi turbato.
La torre di Maratona spiccava sul lato sinistro rispetto alla curva dove mi trovavo e potevo vedere anche parte dei portici che portano al Santuario di San Luca, dietro la curva opposta. La tribuna coperta sul lato destro era gremita di autorità e le poche telecamere della Rai si intravedevano in alto puntate sul campo per registrare l'avvenimento. Finalmente la partita incominciò e il Bologna giocava in modo splendido con fraseggi veloci e ben congegnati dall'allenatore Fulvio Bernardini (1905 -1984) (il Dottore veniva chiamato). Il Modena era sovente in difficoltà ed ogni volta che il centro campo bolognese ripartiva verso la porta avversaria le urla dei sostenitori bolognesi raggiungevano valori assordanti assolutamente non immaginabili da chi non era presente. Fu un'apoteosi. Finì 7 a 1 per il Bologna e vi lascio immaginare la mia soddisfazione. Segnarono Pascutti e Nielsen per tre volte ciascuno. La goleada fu interrotta da una rete del canarino Goldoni che uccellò Santarelli con un tiro da lontano e poi chiuse la partita Bulgarelli. In quella squadra, che l'anno successivo conquistò lo scudetto (il settimo), giocavano già molti giocatori dello scudetto. Mancava solo il portiere che quell'anno era Santarelli e che l'anno successivo fu sostituito dal grande William Negri (detto Carburo), prelevato dal Mantova, e che diede la sicurezza necessaria alla difesa felsinea.
Voglio qui ricordare in particolare una partita di serie A del campionato 1963/'64 che mi lasciò veramente estasiato. Era il 2 febbraio 1964 e si giocava allo stadio Comunale di Bologna la partita Bologna – Torino. Il risultato finale fu di quattro a uno per il Bologna con reti di Harald Nielsen, Ezio Pascutti, e due di Giacomo Bulgarelli, mentre per il gol della bandiera del Torino segnò Hitchens. Ma perché ricordare proprio questa? Perché alla fine il nostro allenatore Fulvio Bernardini uscì con una battuta che è rimasta negli annali del gioco del calcio: "Così si gioca solo in paradiso". Cosa successe per fargli dire queste parole? Vi racconto un'azione di gioco in particolare: la palla era pervenuta al nostro portiere Negri che si accinse a calciarla in direzione del centro campo. Prima che la palla toccasse il terreno venne rilanciata da Giacomo Bulgarelli in direzione della nostra ala destra Marino Perani (ora si direbbe l'esterno alto di destra) il quale, sempre al volo, indirizzò la palla verso il centro dell'area avversaria dove in agguato vi era come sempre il nostro centrattacco Harald Nielsen, che sempre al volo fulminò il portiere avversario. Insomma la palla volò dalla nostra area fino in fondo alla rete avversaria senza mai toccare l'erba dello stadio. Vi fu una ovazione senza precedenti e l'azione fu talmente bella che anche gli avversari del Torino applaudirono. Non mi è mai più successo di vedere un'azione simile ed un comportamento dello stesso tipo da parte di giocatori e sostenitori avversari.
Altri tempi. Feci l'abbonamento l'anno successivo e poi per parecchi anni a venire, fino a che, dal 1975 in poi, andare allo stadio divenne pericoloso. Prima si poteva andare

con i bimbi anche in tenera età, tanto che portavo mio figlio di due - tre anni allo stadio, dopo essere andati spesso di mattina al Santuario di San Luca. A mezzogiorno si mangiava al sacco con panini preparati a casa e bevande al seguito, poi nel pomeriggio si scendevano i portici e si andava io, mia moglie ed il piccolo Alessandro, mio figlio, a vedere il grande Bologna allo stadio sottostante. Cominciarono a quei tempi i tafferugli fra tifoserie rivali fra le quali cito quelle torinesi (lato Torino), laziali, romane, veronesi ed altre. Botte da orbi scoppiarono sulle gradinate delle curve e, a tratti, era un fuggi fuggi generale che metteva a repentaglio l'incolumità delle persone ed in special modo le più indifese come le donne e i bambini. Con grande rammarico dovetti sospendere l'abbonamento al Bologna sul finire degli anni '70 e dal quel momento pian piano abbandonai la frequentazione, anche saltuaria, dello stadio già denominato Stadio Dall'Ara, anche se ho sempre sostenuto e tifato per la mia squadra del cuore.
Negli ultimi anni ero sempre accompagnato allo stadio da un signore che era il custode della parte centrale (il Rettorato) dell'Università di Modena, il sig. Aldo Mandarini (1914 – 1990). Era una scena che vi voglio raccontare: uomo mite per natura, spesso dormiva sia all'andata che al ritorno, spostamenti che di solito facevamo con la mia auto visto che lui era molto più anziano di me. Arrivati in prossimità dello stadio si trasformava. Andavamo con lui nell'altra curva denominata di San Luca, perché diceva, era meno frequentata e meno rissosa dell'Andrea Costa. Sugli spalti era un continuo suo inveire contro l'arbitro, i giocatori avversari ed anche contro quelli della nostra squadra. Non stava zitto neanche un minuto, tanto che gli spettatori più vicini spesso attaccavano briga con lui cercando di zittirlo, ma questi aumentava ancora i suoi improperi ed io cercavo, se possibile, di defilarmi. Una volta qualcuno che mi aveva sicuramente visto arrivare insieme a lui mi chiese di intercedere per farlo tacere e io pronto dissi che non lo conoscevo affatto! Però a quei tempi il dissenso calcistico veniva espresso solo a parole, mentre poi si passò a vie di fatto ed allora decisi che era venuto il momento di smettere di frequentare lo stadio. La goccia che fece traboccare il vaso accadde una domenica in cui la partita era Bologna – Roma.
Fra il primo ed il secondo tempo una coppia di fidanzati, (penso lo fossero perché si tenevano per mano) sicuramente di parte bolognese, dal momento che il ragazzo aveva al collo una sciarpa rossoblù, erano scesi dai gradini della curva di San Luca probabilmente per andare a bere qualche cosa che si comprava da box in legno improvvisati e sistemati sotto le curve stesse. Bene, alcuni si fa per dire, tifosi romanisti importunarono la coppia con frasi sguaiate che non ritengo di riportare per decenza. Il ragazzo si rivolse verso i facinorosi e con la mano a dita chiuse fece il gesto di dire: "Ma che cosa state dicendo"? Successe tutto in un attimo: alcuni romanisti scesero di corsa i gradini della curva San Luca e si precipitarono sulla coppia e con calci e pugni colpirono il povero ragazzo che non si poté difendere vista la disparità numerica degli attaccanti. Sanguinava dal naso e credo non solo da quello, ma la cosa che mi rimase impressa fu che nessuno dei presenti in quel tratto di corsia intervenne in suo aiuto e comunque a quei tempi le forze dell'ordine erano presenti in numero sparuto e solo all'interno del campo di gioco. Quello credo sia stato il momento in cui il sottoscritto decise che a fine campionato avrebbe rinunciato a sottoscrivere di nuovo l'abbonamento al Bologna per l'anno successivo e a seguire.

Un altro episodio sempre di quell'ultimo anno della mia presenza allo stadio fu durante la partita Bologna – Torino. Eravamo stretti come sardine, in due su ogni gradino delle curve (i seggiolini sarebbero stati posti in occasione dei campionati del mondo del 1990). Improvvisamente, senza alcuna ragione plausibile, alcuni supporter, si fa per dire, del Torino scavalcarono la rete che divideva il loro settore dalla curva Andrea Costa. Il motivo era di catturare come trofei alcune bandiere dei supporter del Bologna. Noi dall'altra curva di San Luca vedevamo chiaramente il susseguirsi degli avvenimenti. Nonostante la ressa, vi fu un ulteriore restringimento dei supporter felsinei tanto da creare un vuoto fra questi e gli attaccanti ed io rimasi colpito da questo fatto. Come avevano potuto restringersi in quel modo gli occupanti dell'Andrea Costa sottoposti all'attacco dei tifosi del Torino? Come era stato possibile ciò? Le eventuali persone più deboli come avrebbero potuto resistere a questa contrazione di spazio?
Salirono le forze dell'ordine in tutta fretta e si interposero fra gli assalitori e gli assaliti e volarono manganellate furibonde, mentre gli attaccanti usavano le aste delle bandiere sui malcapitati poliziotti. I carabinieri, muniti di fucili di ordinanza, usavano questi alla rovescia, brandendoli dalla canna e menando fendenti sugli assalitori per dissuaderli dal continuare nel loro intento. La partita passò in secondo ordine e mi ricordo che lasciai amareggiato lo stadio molto prima della fine della partita. Si portava con noi la radio a transistor e così potevamo seguire le altre partite ascoltando la trasmissione già in voga in quegli anni, di "Tutto il calcio minuto per minuto".
Quel giorno, mentre uscivo dallo stadio, assistetti al gesto di un tifoso del Bologna che, anche lui schifato per quanto era successo sugli spalti, scagliò la radiolina, perdendola in modo definitivo, oltre la cancellata che delimitava il campo di gioco, giurando che anche lui da quel momento con il calcio violento non avrebbe più interagito. Che tristezza!

Le querce

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

ghiande (*al giàndal*) e ne raccoglievo un certo numero di esemplari che portavo anche alla scuola elementare. Qualche volta la maestra traeva spunto da questo; ci faceva una lezione, per esempio sul fatto che i maiali erano ghiottissimi di questo alimento e alla fine poi si doveva comporre un tema o si faceva un riassunto o eravamo soggetti ad un dettato. Quest'ultimo tipo di esercizio, oltre a dimostrare la padronanza della lingua italiana acquisita, serviva per verificare la cosiddetta "bella calligrafia", a cui veniva assegnato un voto che poi andava a far media con quello di italiano.
Non mi risulta che ciò sia ancora materia didattica e se ne vedono purtroppo i risultati, in special modo nel momento che il medico di famiglia redige una ricetta che poi richiede tutta la perizia del farmacista per scoprire ciò che è scritto nella prescrizione. Una volta è capitato di vedermi consegnare dal farmacista una medicina che non aveva niente in comune con la solita in uso e, a mia rimostranza, il farmacista abbia preso atto, con molte scuse, dell'inesattezza della lettura di quanto riportato su quella ricetta. In parte tale inconveniente sparisce, via via che i medici fanno sempre più uso del computer nel redigere la ricetta. Obbligherei per legge, nel frattempo, i medici che ancora usano la penna, a scrivere la ricetta in stampatello e non in corsivo, ciò non costerebbe nulla alla comunità e si eviterebbero errori come quello sopra riportato.
Ma ritorniamo alle nostre querce. Alcuni anni addietro, nel recarmi a Riolo, come tutti i sabati, dove appunto abita ancora mio zio Altero, mi accorsi che all'altezza della centrale elettrica, sul lato sinistro, in via Isonzo, dove si trova la fila di querce sopra menzionata, erano stati sistemati alcuni picchetti segnaletici che davano l'impressione che servissero per tracciare una nuova viabilità. Mi informai in giro e mi riferirono che proprio in quel luogo sarebbe passata la nuova linea del treno ad alta velocità, meglio conosciuta come TAV.
Il tracciato della ferrovia non comportava problematiche alle querce, ma la costruzione del ponte che la supera in Via Isonzo, con il conseguente passaggio laterale (a destra da chi proviene da Riolo) sotto al ponte stesso per raggiungere una postazione fissa della linea, comportava inesorabilmente l'abbattimento delle ultime due querce secolari di quella fila. Mi attivai per vedere se in qualche maniera si potessero salvare e avvisai una Associazione di protezione della natura e il competente Ufficio del Comune di Castelfranco Emilia.
Le risposte furono tali da scoraggiare anche un elefante. Nessuno si sentiva di competere con le ragioni di TAV, anche se, dati alla mano, bastava fare l'ingresso a tale postazione fissa TAV dall'altro lato, cioè provenendo dalla Mela e con direzione Riolo. Per chi non lo sapesse è chiamata "la Mela" la zona dell'incrocio fra Via Isonzo e la via che proviene da Panzano, direzione Nonantola. Visto che non vi era nulla da fare per salvarle, mi attivai presso l'Orto Botanico dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (di cui conoscevo più di un Docente, avendo lavorato per più di trentacinque anni presso la struttura del Dipartimento di Fisica della stessa Università), per studiare le due piante nel momento del loro abbattimento. Avremmo avuto di prima mano alcune informazioni relative all'età esatta e allo stato di salute delle stesse. Ciò poteva servire a beneficio delle piante superstiti. Mi offrii di accompagnare le persone che sarebbero state incaricate dello studio sul luogo a mie spese. Niente da fare. La cosa non era di interesse in quel momento e con mio grande rammarico un sabato ho

visto le due gigantesche querce abbattute.
Durante l'ultima guerra era successo che gli abitanti della frazione, ridotti oltre che alla fame anche al freddo, non avendo i soldi per acquistare legna da bruciare per riscaldare gli ambienti o per cuocere il cibo, di notte si recassero nelle campagne e, armati di lunghe seghe a mano (*al sgàun*) che si azionava in coppia, abbattessero piante per provvedere alla bisogna.
Mio nonno mi raccontava che anche nel nostro podere successe qualche volta questo fatto. Si sentiva prima il classico rumore della sega che tagliava la pianta, poi il tonfo di questa che cadeva ed infine il rumore *dal falzàun* (un falcetto a mano molto robusto) che tagliava i rami e riduceva in modo trasportabile la pianta oggetto di "requisizione". Mio nonno mi diceva che, anche conoscendo gli autori del misfatto, non era mai intervenuto in quanto diceva: ciò che è nei campi è di Dio e dei Santi e di chi ha delle buone gambe! In dialetto sarebbe: *qual ca ghè in di camp, l'è ed Dio, di Sant e di chi ha dal bòni gamb*! E tale motto valeva anche per i prodotti della terra e dell'orto. Bene, queste querce che avevano superato anche questo periodo a dir poco tragico, non sono sopravvissute alla TAV (quando si dice la potenza della rivoluzione industriale). Altre querce isolate si trovano ovunque sul territorio della frazione e questo ancora una volta dimostra che questo territorio doveva, in passato, essere coperto in gran parte da questo tipo di alberatura.
Avrei un suggerimento per le Autorità competenti: invece che rincorrere l'abusivismo dei… gazebo (mi risulta che è in atto tale attività che crea contenziosi e irritazioni notevoli nella popolazione locale), bisognerebbe censire queste querce secolari e tutelarle con la massima decisione, al fine di preservare un patrimonio senza il quale perderemmo un'altra parte del nostro passato. Siamo nel luglio 2009 e passando per il solito luogo sede delle querce di cui sopra, mi accorgo che l'ultima della fila, quella per intenderci che è diventata ultima dopo l'abbattimento delle due sorelle da parte di TAV, è stata colpita da una malattia che la porterà quasi sicuramente a morte certa con conseguente probabile abbattimento. Ora di quale malattia soffra non mi è dato sapere, ma temo che a nessuno verrà purtroppo in mente di tentare il suo salvataggio e così un altro pezzo della nostra storia se ne andrà per sempre per incuria dell'uomo che è miope di fronte alla natura che è però parte della sua vita. Ei fu.
Sono ripassato l'1 agosto 2009 e non ho più trovato la quercia e solo alcuni segni di rami tranciati lasciava intendere che in quel luogo esisteva una pianta secolare a cui l'incuria dell'uomo ha negato la possibilità di proseguire la sua vita con le consorelle a lei allineate. Un dubbio rimane nella mia mente: come mai questa quercia è morta in così brevissimo tempo? Spero che la mano dell'uomo non sia ancora una volta intervenuta per accelerare la sua fine! Ora sono rimaste in otto: le otto sorelle e si spera che almeno queste resistano alla furia cieca dell'uomo.

Il canale

Il canale che costeggia Via per Riolo dalla località chiamata "Il Mulino", fino al confine con la frazione di Rastellino per poi entrare nella provincia di Bologna, nasce in quel di Castelfranco Emilia in un punto interno (nei campi) di Via Quaresima.
In tempi non recenti si potevano vedere i fontanazzi nella parte iniziale di tale canale che sgorgavano acqua che, immettendosi appunto nel canale, ne rimpinguavano la portata via via che si inoltrava attraverso i campi. Arrivati ad un certo punto di Via Quaresima svolta a destra in direzione di Riolo e percorre circa un chilometro attraverso i campi per poi dirigersi nella direzione del punto chiamato il Mulino (*al mulèin*) di Riolo. Qui un tempo trovava ostacolo in una saracinesca costruita appositamente in modo che, al pari di una diga, l'acqua rimanesse in un invaso retrostante pronta all'uso. Quando il volume dell'acqua risultava ottimale, la famiglia che conduceva il mulino e precisamente la famiglia Roatti, composta da madre, due figli Rino e Romano e quando io ero ancora bambino, anche dalla zia Argia, molto amica della mia mamma, dava inizio alla macinatura di prodotti trasformabili in farina, quali il frumento per uso alimentare o il granoturco per uso sia umano (si faceva la polenta) che animale. Con questa si alimentavano i maiali che poi ingrassati venivano macellati per uso alimentare. Siccome l'acqua non era utilizzabile che per qualche macinatura, chi voleva macinare si prenotava e poi aspettava il proprio turno. L'acqua, raccolta a monte del mulino, veniva fatta passare per una condotta di limitate dimensioni il cui sbocco si trovava ad un livello inferiore. Acquistando velocità nell'efflusso andava a colpire delle pale di una ruota che così veniva costretta a girare e metteva in moto, con un sistema di ruote ed ingranaggi, una macina che girando sul piano orizzontale, riduceva in polvere i cereali immessi in una tramoggia situata in alto rispetto al piano di macina. Occorreva quindi prendere il sacco di cereale, sollevarlo da terra, caricarselo sulle spalle portarlo in cima alla tramoggia mediante una scaletta di legno e qui versarlo: pian piano il prodotto scendeva e andava sulla macina che lo riduceva in farina. Con il passare degli anni la portata del corso d'acqua diminuiva sempre più e pertanto la funzionalità del mulino calava di conseguenza. In certi periodi, e in special modo d'estate, per lunghi periodi non si poteva macinare alcunché. Ci si organizzava facendo nelle altre stagioni ciò che in estate non si poteva più fare. Arrivò poi anche nella frazione di Riolo l'energia elettrica e chi poteva economicamente si collegò immediatamente alla rete allora di proprietà di una società chiamata l'Emiliana. Tale società verrà poi assorbita dall'Enel solo in un momento molto successivo, quando la produzione e la distribuzione dell'energia elettrica venne nazionalizzata.
Anche il mulino di Riolo si collegò a questa nuova fonte di energia e da quel momento, azionando la macina tramite un motore elettrico, non vi furono più i cosiddetti tempi morti. Quando era possibile si utilizzava ancora l'acqua del canale, altrimenti si procedeva con l'energia elettrica. A quel punto oltre al mulino, dal cui ricavato non era possibile introitare il fabbisogno per tutti, la famiglia Roatti attivò un embrione di segheria. Qui venivano approntate le assi per costruire le cassette di legno che sostituirono i contenitori di vimini (*i paniràun*) utilizzati dagli agricoltori per i loro lavori: la

raccolta dell'uva, della frutta ecc.

Ma torniamo al canale di Riolo. Quell'invaso, a monte del mulino, divenne anche dimora di pesci che raggiunsero in qualche occasione dimensioni notevoli. Il problema ne era la gestione. Formalmente i pesci erano immessi dalla famiglia che conduceva il mulino, ma erano molti che d'accordo o meno con i Roatti, muniti di canna da pesca prelevavano un po' di pesce nelle ore più disparate del giorno e della notte. Mi ricordo che ciò portò a frizioni con qualche personaggio anche non della frazione ed il risultato fu che una volta venne versato nella parte terminale dell'invaso un prodotto (forse creolina) tale che il mattino successivo (era una domenica) tutti i pesci erano boccheggianti al pelo dell'acqua. Fu una ecatombe. Qualche esemplare fu prelevato e messo in una vasca (*l'àibi*) di fianco alla drogheria che era collegata al mulino, dove zampillava una fontana di acqua pura e così i pesci ritornarono a nuotare dopo qualche ora, ma il numero elevato dei rimanenti fece sì che fu necessario alzare la paratia e l'acqua dell'invaso e i relativi abitanti vennero immessi nel canale che attraversa la frazione. Tutti ne prelevarono lungo il tragitto ed il fatto rimase nella memoria degli abitanti la frazione.

In estate il canale perdeva molto della sua capacità idrica, tanto che in qualche tratto diventava un vero e proprio rigagnolo. Quello era il momento che i ragazzi del paese aspettavano per passare all'azione. La squadra si organizzava alla pesca, soprattutto delle anguille, perché tale tipo di pesce abbondava nel canale in quel periodo; stiamo parlando degli anni attorno al 1960. A monte di ogni ponte che attraversava il canale (se ne contavano sette nel tratto di competenza che andava dal mulino fino alla chiesa) veniva eretta una chiusa, tramite assi o solo con la melma del canale stesso. L'acqua non defluiva più sotto al ponte che, di norma, formava in corrispondenza dello stesso una buca. I ragazzi, armati di secchi, provvedevano rapidamente allo svuotamento della buca sotto al ponte e avevano solo alcune decine di minuti per operare, dopo i quali la chiusa non avrebbe retto alla raccolta dell'acqua che intanto arrivava da monte. Prosciugata o quasi la buca, i più esperti entravano in azione e con le mani "palpavano" la melma ancora intrisa di poca acqua e venuti a contatto con l'anguilla o con il pesce gatto o con la carpa, provvedevano con molta abilità a prelevarla e a posizionarla in contenitori appositi che qualche altro ragazzo provvedeva ad avvicinare al pescatore vero e proprio. Rino Roatti devo dire che era un maestro in siffatta operazione e le catture che riusciva a fare erano a volte veramente eccezionali. All'altezza dell'incrocio del canale di Riolo con quello proveniente dal retro delle scuole elementari vi era una buca denominata "la Mora", molto più profonda del resto del letto del canale. In quel punto, per quasi tutto l'anno, ma in special modo dalla primavera all'autunno inoltrato, era un susseguirsi di pescatori che cercavano, mediante l'utilizzo della sola canna da pesca, di prelevare qualche bella anguilla o altra specie che serviva allora proprio come vero pasto della famiglia. Ma il canale di Riolo era famoso anche per le inondazioni che qualche volta arrecava. Quando i nubifragi, per fortuna molto meno frequenti di ora, si abbattevano in quel di Riolo, succedeva che il canale si ingrossasse talmente tanto da tracimare. Avveniva allora che il locale del mulino, essendo leggermente più basso del livello stradale, andasse sott'acqua e mi ricordo i tribolamenti della famiglia Roatti a formare con sacchetti, penso di sabbia, un argine per evitare

che l'acqua danneggiasse i sacchi di prodotti cereali stivati nel magazzino. Un altro punto di esondazione era più in avanti in corrispondenza della chiesa. La soluzione era quella di aspettare il tempo sufficiente a far sì che il livello dell'acqua si abbassasse per permettere di nuovo la circolazione lungo via Riolo (ora Via per Riolo). Mi ricordo anche che lungo il canale abbondava il crescione (*al carsàun*), un prodotto vegetale che prolifera solo dove l'acqua è limpida e dei signori, alcuni dei quali venivano anche dal Capoluogo, provvedevano, immersi fino alle ginocchia, ad asportare tale prodotto che poi sarebbe stato utilizzato nelle mense delle famiglie. A me non piaceva lo strano sapore che questo radicchio d'acqua aveva: sapeva di formica e una volta assaggiato non lo mangiai più, ma molti lo apprezzavano e lo raccoglievano. Il canale era da me conosciuto in ogni suo palmo; infatti lo costeggiavo per andare e tornare dalla scuola elementare ogni giorno, compresa la domenica, perché in quel giorno si andava alle funzioni religiose. Vedevo i pesci nuotare nell'acqua, ma le mie capacità non erano tali da improvvisarmi pescatore. Semmai qualche volta, tolti i sandali che appoggiavo assieme alla cartella sul ciglio del canale, mi calavo in acque poco profonde a prelevare le uova di anatra o di oca che queste, tentando di nidificare lungo la sponda in qualche anfratto, lasciavano poi cadere nell'acqua stessa. Conoscevo ogni tipo di pesce e qualche volta vedevo anche il maestoso luccio, ora scomparso in modo definitivo dai nostri canali. A volte incontravo strani pescatori che, armati di lenza e di cestino, rigorosamente a quel tempo di vimini, pescavano le rane, molto numerose in quel canale. Il tutto avveniva nel seguente modo: notata la rana, tranquillamente posizionata sulla vegetazione nell'acqua del canale, il pescatore, rimanendo a debita distanza utilizzando tutta la lunghezza della canna stessa, si avvicinava alla preda e con uno strano amo, appositamente ricoperto con un pezzetto di calza di nailon, lo faceva dondolare davanti alla preda e questa con un balzo addentava il tutto scambiando quello strano strumento per un insetto. In quel preciso istante il pescatore dava uno strattone alla canna e la rana saliva insieme al sistema amo/calza. La rana rimaneva attaccata al sistema per qualche istante comunque sufficiente al pescatore per prendere al volo la rana e riporla nel cestino. L'abilità stava nel coordinare i tempi fra lo strappo, la salita ed il momento in cui la rana avrebbe mollato la presa. Era fantastico guardare alcuni di questi pescatori di rane che, data la loro perizia, riuscivano in poco tempo a raccogliere un grande numero di esemplari e io partecipavo, come semplice spettatore, a tale tipo di catture. A tale proposito devo dire che le rane, opportunamente fritte, sono molto prelibate.

In un altro periodo, in cui la mia età mi permetteva di far parte della compagnia dei più grandi, ho partecipato a catture di rane in un modo però diverso.

Eravamo molto ai limiti del consentito, ma in quegli anni le regole venivano a volte travalicate. Arrivati al tempo in cui il fieno veniva falciato (siamo quindi verso la fine di maggio), ci si organizzava in squadre di circa quattro/cinque elementi cadauna e si partiva, a sera inoltrata, per la battuta alle rane. L'equipaggiamento era il seguente: una lunga pertica sulla quale era montato un fanale funzionante a carburo; un sacco di iuta, simile a quello che veniva utilizzato per la raccolta del grano durante la trebbiatura; un contenitore contenente ancora del carburo solido di scorta per il fanale era il nostro equipaggiamento e poi via per i viottoli di campagna fino a raggiungere piccoli

corsi d'acqua dove sapevamo che vivevano colonie di rane. Arrivati a destinazione, si risaliva il corso d'acqua illuminando la zona in basso dove c'era l'acqua facendo attenzione ad illuminare le rane che rimanevano ferme, abbagliate dal faro che puntavamo contro di esse. Uno di noi si abbassava e, dal cono d'ombra dietro al faro, allungava una mano e con fare deciso prelevava la rana e la poneva nel sacco. La cosa andava avanti fino a che il sacco non era stato riempito in modo ritenuto sufficiente.
Ad onore del vero devo dire che a volte ci lasciavamo prendere la mano e se trovavamo un pesce, una anguilla o altro che ci interessasse c'era chi, armato di fiocina, provvedeva alla relativa cattura ed alla introduzione del malcapitato nel solito sacco. Qualche frutto (nel periodo suddetto erano le ciliege) veniva pure ad interessare la compagnia ed alla fine sazi, ritornavamo al punto di partenza per confrontare la nostra cattura con quella delle altre squadre. Le rane venivano pulite e poi consegnate ad una cuoca, di solito la mamma di uno della compagnia e in una delle sere seguenti ci si riuniva per una cena prelibata, accompagnata da abbondanti dosi di risate e racconti di avvenimenti tra i più disparati. Il massimo della malvagità fu raggiunto, quando una sera, passando in vicinanza della casa di un nostro amico non partecipante alla battuta, trovammo un'anatra di sua proprietà che si era attardata, non so bene per quale motivo, in un piccolo fossato in cui noi catturavamo le rane. Ad uno di noi venne la malvagia idea che una volta catturata l'anatra si poteva poi invitare il malcapitato padrone della stessa alla cena seguente. Detto e fatto: l'anatra sparì nel sacco e poi fu cucinata ed alla cena fu invitato il padrone della medesima. La cattiveria fu tale che qualcuno incitò il padrone dell'anatra a mangiarne il più possibile e questi, travolto dalla situazione, ci dette ragione sul fatto che quell'anatra era veramente squisita.
Si diceva: *fa fèinta clà sia tu* (fai finta che sia tua). Il problema nacque quando, non contenti di come si erano svolti i fatti, venne comunicato al malcapitato che l'anatra era proprio sua. Ci fu un attimo di tensione, si rasentò il parapiglia e poi per fortuna il nostro amico scoppiò a ridere a crepapelle, rendendo meno drammatica la situazione e tutto finì con una libagione generale. Devo dire che per un momento pensai che sarebbe finita a botte e fui poi felice che così non fosse avvenuto.
Voglio anche ricordare ciò che avvenne quella volta che alcuni ragazzi di Riolo decisero che bisognava perlustrare un tratto di canale intubato che sfociava nel canale di Riolo immediatamente dopo il mulino, canale che proveniva dalla congiunzione fra il fosso costeggiante la strada di Via per Riolo, dopo la casa del Popolo che andava a congiungersi con il fosso che correva parallelo sia al canale prima di arrivare al mulino e sia al fosso di Via per Riolo. Quest'ultimo convogliava nella prima parte del suo percorso le acque non intubate provenienti dai pozzi di acqua potabile situati da entrambi i lati di Via Larga subito dopo la ferrovia, in direzione di San Giovanni in Persiceto. Quest'ultima parte di canale tombinato era una sicura tana per le anguille e quindi, muniti di lampada al carburo, tre di questi ragazzi si introdussero dalla foce e cominciarono a risalire il canale coperto alla caccia di anguille.
Ora bisogna spiegare come funzionava una lampada a carburo. Il carburo era un materiale che all'apparenza somigliava al gesso e che si trovava in blocchi compatti oppure sbriciolato e si acquistava in ferramenta. Bisognava tenerlo assolutamente in un posto asciutto perché al contatto con l'acqua, passava dallo stato solido allo stato gassoso.

Bene, la lampada a carburo non era altro che un'ampolla, di norma di ottone, in cui veniva collocato qualche frammento di carburo. Si aggiungeva poca acqua e si tappava l'ampolla. Si sviluppava il gas che era infiammabile e questi usciva da un orifizio. Mediante un fiammifero si incendiava questo gas che usciva continuamente fino ad esaurimento del carburo e così si otteneva una buona sorgente di luce con la quale, di norma, si accecavano le rane per prenderle con le mani, oppure poteva appunto servire per illuminare in questo caso il tunnel del canale tombinato per catturare, sempre con le mani, le anguille che si fossero trovate a tiro delle esperti mani dei pescatori improvvisati. Uno dei ragazzi avanzava con la lampada, un secondo con le mani toccava i punti ritenuti più probabili come sede delle anguille e il terzo era quello che teneva la rete dove veniva introdotto il pescato. Questi entrarono nel tunnel e dopo un po' si perse sia il vocio che lo sciacquare dei loro passi che avanzavano nella poca acqua che vi scorreva. Dopo un po' di tempo, noi che eravamo all'uscita ad aspettare il ritorno dei tre pescatori di anguille, sentimmo un forte boato provenire dall'interno del tunnel. Ci si guardò in faccia e nessuno proferì parola. Temevamo fosse successo il peggio. Aspettammo ancora alcuni minuti che sembrarono una eternità e ad un certo punto incominciammo a vedere l'acqua che usciva dal tunnel che diventava scura: indice sicuro che qualcuno stava ritornando indietro muovendo la melma. Pensammo che almeno uno fosse sopravvissuto allo scoppio ed infatti colui che teneva il contenitore delle anguille catturate fu il primo a uscire. Era bianco in volto come un cencio e non parlava. A nostre insistenti domande, segnava l'interno con la mano, ma non parlava. Quando Dio volle, l'acqua si annerì di nuovo ed allora capimmo che anche un altro stava ritornando; era quello deputato alla cattura con le mani. Ne mancava ancora uno, quello che teneva la lampada a carburo che uscì dopo qualche minuto ancora. Era stravolto, impaurito e tremante, tutto bruciacchiato sia nei capelli che sulle ciglia che praticamente non esistevano più. Tirammo un sospiro di sollievo, ma eravamo nel contempo eccitati per sapere cosa fosse accaduto ed il perché di quel violento scoppio all'interno del tunnel. Quando la paura scemò, l'addetto alla lampada raccontò i particolari. Ad un certo punto la sorgente di luce, per qualche ragione, si era spenta. Il gas che si sviluppava dalla reazione del carburo con l'acqua era continuato ad uscire dall'ugello della lampada senza bruciare. Era cioè passato un po' di tempo, prima che uno dei tre, provetto fumatore, riuscisse ad allungare, al possessore della sorgente luminosa, una scatola di fiammiferi. Intanto il gas si era accumulato nel tunnel e quando il portatore della lampada aveva acceso un fiammifero per la sua accensione, si era avuto lo scoppio improvviso. È come ciò che avviene nelle miniere, quando si libera il gas contenuto in una sacca della galleria e questo gas si combina con l'aria presente e se raggiunge una percentuale definita, diventa il micidiale grisou che a contatto con una fiamma causa lo scoppio che coinvolge i minatori presenti.

Il grisù o grisou è un gas combustibile inodore e incolore, costituito prevalentemente da una miscela di metano (dal 77 al 99%) o di altri idrocarburi omologhi e quantità variabili di anidride carbonica, ossigeno e azoto. È un gas caratteristico delle miniere di carbone e di zolfo, dove, poiché è più leggero dell'aria, si può anche trovare raccolto in sacche isolate nelle parti alte delle gallerie: è detto perciò gas di miniera (Firedamp, nel mondo anglosassone). Combinato in varie proporzioni con l'aria (dal 5 al 14% circa)

dà luogo a una miscela infiammabile ed esplosiva di elevata potenza. Per questo motivo nelle miniere, per evitare la formazione della miscela esplosiva, si ricorre a impianti di ventilazione, badando contemporaneamente a rimuovere le possibili cause dell'innesco (fiamme libere, scintille, ecc.) e a tenere continuamente sotto controllo la quantità di metano presente nell'aria. È all'origine di numerosi disastri minerari, soprattutto prima dell'invenzione della lampada di sicurezza dei minatori da parte dello scienziato inglese Davy. Ad esplosioni di grisou sono attribuiti i più gravi incidenti minerari mai verificatisi negli Stati Uniti d'America e in Europa. Nella tragedia avvenuta il 6 dicembre 1907 nella miniera di carbone di Monongah, nella Virginia Occidentale, persero la vita 956 minatori; nella Catastrofe di Courrières, accaduta il 10 marzo 1907 in Francia, le vittime furono ufficialmente 1099. In Italia si ricorda il disastro di Morgnano (provincia di Perugia), avvenuto il 23 marzo 1955, con un bilancio di 22 morti, e il disastro di Ribolla, dell'anno prima, con un bilancio di 43 morti. Tre anni dopo in Sicilia il 20 agosto 1957 nella Miniera Trabia Tallarita di Sommatino (CL) morirono 13 zolfatari e molti altri rimasero feriti.

Devo dire che quella volta probabilmente qualche Santo ci mise una buona parola ed alla fine ci mettemmo a ridere, ma vi posso garantire che forse bisognava piangere, pensando a quello che poteva succedere. Per finire racconterò ciò che ho saputo da altri non avendo mai partecipato a tale attività molto pericolosa. In quei tempi, qualcuno escogitò un modo molto inconsueto di prelevare pesci, specialmente dai maceri del tempo, utilizzando una tecnica micidiale. Si trattava di prendere una matassa di filo elettrico, di attaccarsi ai due fili della linea elettrica passante in vicinanza del macero scelto e immergere gli altri capi terminali dei fili facendo attenzione a non toccare né l'acqua né i fili stessi con le mani o con altra parte del corpo. Dicono che i pesci schizzavano letteralmente dall'acqua rimanendo storditi dalla scarica elettrica e venivano raccolti con apposita rete da pesca tenuta con un bastone di legno. Questa è una tecnica da codice penale e io, che studiavo in quel periodo all'Istituto Tecnico Industriale materie, quali la Fisica e l'Elettrotecnica, spiegavo loro i rischi a cui andavano incontro, ma per fortuna, pare che nessuno abbia avuto alcun danno.
In conclusione possiamo dire che il canale di Riolo ci ha accompagnato per molti anni e per molti di noi a crescere all'interno della nostra piccola comunità.

La caccia

I miei ricordi di caccia partono dai primi anni cinquanta, quando ancora frequentavo le scuole elementari. Ricordo il giorno nel quale venne catturato uno strano esemplare di volatile da un cacciatore, credo fosse Rino Roatti, sul lato sud del nostro podere. Questo volatile, sconosciuto fino a quel giorno almeno nelle nostre zone, aveva magnifici colori sgargianti e venne indicato come il maschio della sua specie: si trattava di un fagiano e tutti i presenti se lo passavano di mano in mano per valutarne

le caratteristiche. A quei tempi era una specie, diciamo rara, mentre ai giorni nostri ha proliferato in maniera fantastica e se ne vedono in ogni dove anche transitando con le auto a lato di campi agricoli.
Un altro episodio, sempre risalente a quegli anni, fu che una domenica vedemmo una serie infinita di cacciatori provenire dai campi limitrofi dalla direzione di Manzolino i quali, tutti armati di doppiette in una interminabile fila orizzontale, sparavano ad ogni preda che capitasse davanti a loro. Bisogna premettere che il nostro podere e quelli limitrofi era stato chiuso all'esercizio della caccia per parecchi anni e quel giorno venne dato il permesso di cacciare agli iscritti ad una specie di Consorzio di cacciatori. Ora pensate ad una enorme massa di cacciatori che percorrono i campi in fila orizzontale e che non lasciano scampo a qualsivoglia preda venga scovata. La vicinanza fra un cacciatore e l'altro era talmente ridotta che era praticamente impossibile per una lepre riuscire a farla franca, perché avrebbe sicuramente trovato un altro cacciatore in grado di colpirla. Era una fucilata continua, tanto che mi presi paura e mi rinchiusi in casa. L'orda passò proseguendo in direzione di Panzano, ma vi posso assicurare che quel tipo di caccia (*la parèda*) lasciò nel sottoscritto un profondo rimpianto: non era così che intendevo la caccia, che già mi piaceva. Assistevo a quei tempi a sfide di tiro con carabina ad aria compressa (credo fosse di marca Diana) fra Rino Roatti (1932 – 2016), suo fratello Romano ed altri frequentatori dell'osteria del mulino fra cui ricordo Gianni Ruggeri. Mi ricordo che venivano colpiti con estrema precisione bersagli di pochi millimetri a distanze che io ritenevo considerevoli. Volavano monete da cinque lire o capocchie di fiammiferi da cucina ed io ero sbalordito di fronte a tale precisione di tiro. Siccome i bersagli erano considerati troppo facili da colpire, vidi un giorno Rino Roatti appoggiare la schiena sul muretto in cemento che delimitava il canale subito all'uscita del mulino e colpire così rovesciato all'indietro un bersaglio posto a qualche metro di distanza. Ero ammirato e avrei voluto essere anch'io capace di simili risultati. Fin dall'età di circa dodici - tredici anni, non appena vedevo un cacciatore nel podere, lo raggiungevo ed ero veramente attratto da tutto quello che faceva. Mi piaceva il fucile, (di norma a quei tempi era la doppietta) l'abbigliamento, il seguire e comandare il cane per scovare la selvaggina. Se erano in più di un cacciatore guardavo la metodologia di appostamento, non appena avevano sentore che il cane stesse per scovare un capo di selvaggina, lepre o fagiano che fosse. Allo sparo ero ammirato dalla corsa del cane che andava dritto sull'animale abbattuto e lo addentava felice. Io poi andavo a recuperare la cartuccia esplosa e la tenevo come trofeo. Mi piaceva molto annusare l'odore della polvere da sparo, che proveniva dalla cartuccia appena esplosa.
Mio nonno Vincenzo mi aveva insegnato che, prese due cartucce vuote, messe nel camino fra le braci, affinché venisse bruciata la parte in cartone superiore della cartuccia, si potevano alla fine, recuperare i due fondelli di ottone. Una volta riportati a temperatura ambiente, con un chiodo si toglieva la capsula di innesco già esplosa ed ancora inserita nei fondelli stessi che venivano poi uniti incastrandoli in modo contrapposto. Un colpo di martello li faceva infatti incastrare l'uno nell'altro. Si otteneva così un oggetto rotondo in cui c'era un foro passante. Bene, se si accostava alla bocca una delle due parti di detto foro e si soffiava aria si otteneva un fischio molto acuto. Avevamo costruito un fischietto e per quei tempi in cui i bambini non avevano giochi

vi posso garantire che questo era un ottimo risultato; io ammiravo mio nonno ogni qualvolta mi costruiva uno di questi oggetti (poi alla sua morte dovetti arrangiarmi da solo). Quando ebbi qualche anno in più, i cacciatori di Riolo, cito i primi che io ricordi: Tomaso Milioli (1912 – 1997), Gino Cantaroni (1925 – 2005), Orlando Orlandi (1907 – 1988), Aureli, Rino Roatti, quando passavano per il nostro podere mi utilizzavano come aiutante (*al perasò*). Dovevo anch'io, come i loro cani, introdurmi negli appezzamenti più folti quali il granoturco, canna da zucchero (*i malghèt*) ecc. e fare baccano, così che l'eventuale selvaggina ivi nascosta uscisse e loro, appostati ai vertici dell'appezzamento (*la fàta*) avessero la possibilità di colpirla. Erano talmente innamorati della caccia che si narra calpestassero la terra arata dalla mattina fino all'esaurimento delle forze per scovare qualche lepre che avesse fatto la propria tana in quegli appezzamenti. Uno di loro una volta si rivolse al più anziano e disse: "abbiamo già calpestato tutta la terra arata. Aspettiamo che il motore abbia finito di arare quell'altro appezzamento e poi cerchiamo anche lì la lepre"!

Un giorno, già sedicenne, fui invitato da Rino Roatti, di cui da tempo seguivo le orme come "perasò", ad andare con lui in botte in un laghetto (*al lagat di Blàtt*) (il laghetto dei Belletti) poco distante da Riolo, sul territorio di San Giovanni in Persiceto a cercare di catturare anatre selvatiche. Si doveva partire di buon'ora ancora buio, perché l'allocamento nella botte dell'appostamento fisso nella caccia agli acquatici, doveva avvenire molto prima dell'alba, sia per non farsi vedere dalle anatre eventualmente già presenti nello specchio d'acqua teatro della caccia, sia per non farsi notare da quelle sopraggiunte ai primi chiarori. Quella notte non riuscii a dormire ed alle tre ero già pronto per l'appuntamento con Rino Roatti che mi aspettava solo al di là della strada, dove lui aveva una fabbrica di imballaggi (*la sgarì*) (la segheria). Partimmo e andammo a prendere posizione nella coppia di botti situate a ovest *quàli dal canèl* (quelle del lato del canale) del laghetto di Belletti in quel di Tivoli, frazione di San Giovanni in Persicelo, di cui Roatti era uno degli affittuari per tutti i mercoledì delle settimane del calendario venatorio e che si trova in Via Cirione (poi via Grignani), lasciando Via Larga in direzione appunto di San Giovanni in Persiceto svoltando a destra. Questo laghetto è situato di fronte al grande lago (*al lagàun*) (il lago grande), ora sede di un'oasi faunistica. Ero ansioso di vedere se qualche anatra fosse venuta a "giocare" sugli stampi di anatre finte predisposti proprio di fronte alle nostre botti. Effettivamente erano proprio delle botti in precedenza utilizzate in cantina per il vino e alle quali, dopo la loro dismissione, era stato tolto uno dei due coperchi ed erano state interrate a coppie sul greto del lago. Ci si stava comodamente dentro, seduti su un seggiolino di legno, ed usciva solo la testa a pelo della botte in modo da visualizzare tutto lo specchio d'acqua davanti e lateralmente alla postazione. Fummo fortunati e all'alba Rino notò un volo di alcuni piccoli esemplari di anatre che chiamò del tipo "i pazàt". Si tratta di anatre di piccole dimensioni, velocissime nelle loro evoluzioni e quindi difficili da colpire. Erano quattro esemplari e compirono alcune evoluzioni di affiancamento alla postazione, attratti dai loro simili finti sistemati in acqua, e sembravano avere tutte le intenzioni di venire a planare nella nostra direzione. Rino mi disse di stare fermo e basso per non farmi vedere dagli animali che, dopo alcuni giri, puntarono decisamente sul gioco (*al zuc*) predisposto. Al momento giusto Rino si alzò e cominciò a sparare mirando via

via alle piccole velocissime anatre. Una cadde proprio vicino alle nostre botti, un'altra poco distante in acqua e una terza, ferita, planò in un campo arato alle nostre spalle al di là del canale e quindi fuori dal laghetto. La quarta la fece franca e riuscì a fuggire. Devo dire che rimasi impressionato dalla precisione di tiro di Rino Roatti a cui feci i miei complimenti per l'abilità dimostrata. Con cinque colpi disponibili, fare tre centri a simili prede vi posso assicurare che non è cosa facile. Recuperammo subito quella a noi più vicina e con l'aiuto di una barca a disposizione per lo scopo, andammo a recuperare quella che era caduta in acqua. Io uscii dal laghetto e mi recai sul luogo dove avevo visto planare la terza anatra. Subito non riuscii a trovarla dato che il mantello dell'anatra, una femmina, era proprio dello stesso colore del terreno arato. Mi impegnai e ricontrollai la direzione di provenienza dell'animale rispetto al punto in cui noi eravamo nella botte e finalmente la trovai.
Fui molto soddisfatto di questa mia prima uscita in botte, seppur solo come accompagnatore. Era per me una festa, quando potevo partecipare ad una battuta di caccia e anche incoraggiato da mio padre, più entusiasta di me, al compimento dei diciotto anni (necessari per legge), mi firmò l'autorizzazione e venni in possesso della licenza di porto di fucile e della relativa licenza di caccia. Occorreva la firma, perché a quei tempi (siamo nel 1964) si raggiungeva la maggiore età a ventuno anni.
Mio padre non aveva mai potuto prendere la licenza per tre validi motivi. Il primo era dovuto alle scarse finanze che gli addetti all'agricoltura potevano racimolare, il secondo era dovuto al fatto che l'essere contadino non ti permetteva di abbandonare i campi per dedicarsi alla caccia; il terzo motivo era che lui, rimasto ferito in guerra da un colpo di fucile ad una gamba, si era visto formare al ginocchio e al piede una artrosi che lo perseguitava in continuazione. Era però un accanito seguace della caccia e non ne faceva mistero. La mia famiglia possedeva (e mio zio Altero possiede tuttora) una doppietta Damas Bernard a canne, diciamo, semi mozze, essendo state tagliate dai precedenti proprietari in parte. Con questo fucile, il mio papà, all'occorrenza, prelevava dal branco delle faraone di nostra proprietà un esemplare, quando la nonna diceva che il menù prevedeva tale tipo di volatile o quando io ero infastidito dal loro vociare durante lo studio. Con pazienza, si appostava, nascondendosi per quanto possibile, e quando il branco si avvicinava, puntava il malcapitato esemplare, di norma un maschio, perché, diceva, che le femmine facevano le uova ed erano tutelate. Sparava mirando rigorosamente alla testa del malcapitato, perché la nonna, deputata allo spennamento, non voleva che si rovinasse troppo.
Rivedo mio padre che con fare trionfante ritornava con la preda in una mano e la doppietta nell'altra tutto felice di aver fatto centro con un solo colpo. La cosa sembra facile, ma vi assicuro che le faraone sono tremende. Vivono in branco, all'occorrenza volano che sembrano fagiani e quando veniva il momento di catturarne una, sembrava che intuissero il pericolo e rimanevano a debita distanza dal tiratore. Mio padre quindi con molto entusiasmo, raggiunta l'età che per legge permetteva di venire in possesso di una licenza di porto di fucile, firmò l'autorizzazione, mediante la quale, come detto, presi la sospirata licenza di caccia e poi io, sotto la supervisione di Rino Roatti che mi faceva da tutore, mi recai dall'armaiolo Borghi in quel di Castelnuovo Rangone per l'acquisto del mio primo fucile da caccia. In quel tempo andava per la maggiore

il fucile a ripetizione a cinque colpi e la scelta cadde su uno di marca Luigi Franchi, modello Cadet, calibro dodici. Furono acquistate anche alcune cartucce, cartucciera e quant'altro potesse servire, come stivali, giubbotto ecc.
In quell'anno, siamo nel 1964, io ero finalmente pronto per la caccia che era nel frattempo già iniziata, ma, prima di uscire con gli altri cacciatori, feci alcune prove mirando a oggetti posti su un palo e poi cercando di centrare qualche uccelletto fermo sui rami degli alberi. Venne quindi il momento di uscire in compagnia di altri cacciatori per il battesimo della caccia. Se non ricordo male eravamo già ai primi di ottobre. Potrà sembrare stupido, ma la notte precedente non riuscii a dormire affatto e, ancora buio, scesi dal letto e senza fare rumore andai al piano terra. Credevo di aver fatto piano, ma passando davanti alla porta della camera di mio padre lo sentii darmi il classico, per i cacciatori, *in bàca al làuv* (in bocca al lupo), a cui risposi con l'altrettanto classico *cal crèpa* (crepi) e così capii che anche lui era più emozionato di me. Era una mattina uggiosa e quasi nebbiosa e la squadra di cacciatori era di dimensioni ridotte per impegni di lavoro, così eravamo disponibili solo io e Rino Roatti, che mi diceva di stare calmo, avendo notato l'agitazione che mi aveva nel frattempo assalito. I cacciatori più esperti scelgono sempre il luogo dove andare ad esercitare la caccia ed anche quella mattina, io, cacciatore di primo pelo, seguii l'istinto di Rino. Partimmo dal nostro podere io, lui e il suo cane, un segugio di nome Rec. I segugi seguono le orme olfattive, in particolare sono specializzati per quelle delle lepre. Queste di notte lasciano le tracce, mentre si spostano in pastura da un luogo all'altro. Trovammo tracce di passaggio di lepre già nel nostro podere e il cane, emettendo a volte dei lamenti seguiti da silenzi più o meno lunghi, ci portò nel campo del vicino di proprietà a quel tempo di Francesco Odorici. Qui vi era un appezzamento di canna da zucchero, luogo che di norma poteva benissimo nascondere la lepre. Il cane, sempre emettendo segnali canori a noi cacciatori ben noti, si portò proprio a ridosso di quell'appezzamento coltivato. Rec aveva la fama di essere un grande cane che scovava le lepri in modo egregio, ma era anche noto, provenendo dalla montagna, di essere, come dire, un po' troppo sregolato, perché quando fiutava la vicinanza della lepre, partiva a tutta velocità e molte volte la preda veniva scovata ad una distanza proibitiva rispetto al punto in cui si trovava il cacciatore e la lepre riusciva così ad eclissarsi prima che il cacciatore avesse il tempo di puntarla. In cuor mio speravo due cose: che Rec ancora per una volta si comportasse in modo da far scappare la lepre o in subordine speravo che la preda si venisse a trovare a tiro del mio amico Rino Roatti e ci pensasse lui a sparare. Il cane strinse d'assedio l'appezzamento di canna da zucchero in modo tale che Rino decise che era giunto il momento di circondarlo ed essendo questo un perfetto rettangolo di circa cento metri per trenta, la posizione da assumere, essendo solo in due, era quella canonica di porsi a due vertici in diagonale, dimodoché ogni cacciatore avrebbe avuto la possibilità di controllare due lati, uno lungo e uno corto dell'appezzamento di canna da zucchero. Il vegetale era di una altezza tale che non ci potevamo vedere l'un l'altro e dovevamo solo stare attenti ai latrati del cane che sarebbero aumentati di molto nel momento che avesse scovato la lepre (*la lìvra*) per poi inseguirla nell'interno della canna da zucchero. Rec entrò nel folto e per un po' non sentimmo nulla, ma all'improvviso scoppiò l'inferno: latrati lancinanti ci fecero capire che l'aveva scovata ed eravamo sicuri che

dopo qualche tentativo di depistare il cane, la lepre sarebbe uscita dal folto delle canne da zucchero scappando in qualche direzione. Il mio cuore batteva a mille e guardavo alternativamente i due lati di mia competenza sperando di non vedere nulla. Dopo qualche altro latrato mi accorsi che dal lato lungo di mia competenza, a circa ottanta metri dalla mia postazione, era uscita una lepre molto grossa che si incamminò sul bordo rialzato del fossettino laterale (*la sculèina*) e puntò proprio nella mia direzione. Che fare? Ora dovevo intervenire, ma la distanza era ancora proibitiva ed aspettai ancora. Mi avevano detto che il tiro utile è all'incirca sui venticinque/trenta metri di distanza. Pensavo intanto alla brutta figura che sicuramente avrei fatto e aspettavo ancora. Poi mi abbassai appoggiando un ginocchio sul terreno e da quella posizione alzai pian piano il fucile e cominciai a prendere la mira. La lepre intanto proseguiva la corsa pian piano verso di me. Giunta ad una giusta distanza tirai il grilletto e per un attimo persi la visione della lepre: non la vedevo più. Pensai di averla mancata e corsi verso il punto in cui l'avevo vista prima di sparare. Intanto dall'altro lato, nascosto dal fogliame, il mio amico Rino Roatti chiedeva: *l'et avùda*?, che in gerco significa se l'avevo colpita. Io non risposi fino al momento in cui mi accorsi che era riversa dentro al fosso laterale e allora risposi di sì. Come un fulmine arrivò nel frattempo il segugio Rec che subito addentò la lepre come una rivalsa per il fatto che aveva dovuto lavorare tanto per stanarla. Arrivò poi anche Rino Roatti che si complimentò a lungo per il risultato ottenuto. Quello fu il battesimo per la mia prima uscita come cacciatore vero ed ero felice. L'esultanza fu massima, quando, arrivati a casa, mio padre chiese se avevamo preso qualche preda, perché, disse, gli era parso di sentire un colpo di fucile proprio nella direzione del podere da dove ci aveva visti arrivare. Mostrai la lepre e solo allora chiese chi dei due aveva avuto l'onore di prenderla. Rino Roatti mi indicò e credo di aver visto una lacrima di gioia negli occhi di mio padre. Quante volte mio padre ci ha accompagnato alla domenica nelle battute di caccia! Lui non poteva seguirci a piedi per via del problema a quella gamba ferita durante l'ultimo conflitto mondiale, ma rimaneva dove noi avevamo posteggiato le auto e ci teneva sotto controllo visivo. Se vedeva qualche lepre o fagiano transitare, avevamo convenuto un segnale particolare: agitava il cappello e noi, anche se lontani sapevamo che dovevamo ritornare nelle sue vicinanze, perché aveva visto qualche preda nei suoi pressi. Episodi particolari relativi ai tanti anni in cui ho praticato la caccia ne avrei da scrivere tantissimi, ma in questo contesto mi limiterò a raccontarne qualcuno a volte anche esilarante. Il più curioso fu quello che capitò una domenica mattina nel podere della famiglia Borgatti vicino alla chiesa di Riolo. Due nostri amici cacciatori ritornavano stanchi da una battuta di caccia verso le auto per rincasare. Quella mattina, come tante altre volte, avevano il carniere vuoto, ma la passione li avrebbe la volta successiva riportati nei campi ugualmente. Arrivati vicino ad una casa colonica, videro il conduttore del fondo, Borgatti padre, che faceva segnali per attrarre la loro attenzione.

Noi cacciatori conoscevamo tutti gli abitanti della frazione e molte volte se questi avevano visto qualche fagiano o lepre ci chiamavano per segnalarci dove queste prede erano state notate e il più delle volte si riusciva, grazie anche a queste segnalazioni, a fare, come si suol dire, carniere. Anche questa volta, e a maggior ragione perché quella domenica mattina i nostri amici non avevano trovato nulla, si accostarono al

signore che li chiamava. Arrivati a tiro di voce disse loro che nel suo appezzamento di granturco vi erano due suoi conigli che erano scappati qualche giorno prima dal recinto. Siccome era per lui impossibile recuperarli, li autorizzava, con l'aiuto dei cani, a scovarli e ad ucciderli: lui ne avrebbe preso uno e l'altro lo avrebbe regalato a loro.
Ovviamente accettarono la proposta, anche in considerazione del fatto che scovare due conigli per i cani allenati a ben altro, sarebbe stato un gioco da ragazzi che avrebbe comportato la perdita solo di pochissimi minuti. I due amici cacciatori presero posizione controllando i due vertici contrapposti del rettangolo di granoturco, liberarono i segugi e dopo nemmeno un minuto udirono che uno di questi aveva già scovato uno dei due conigli che uscì proprio davanti ad uno di loro che lo colpì senza difficoltà. A questo punto il contadino si avvicinò e, asserendo che doveva recarsi in quel di Castelfranco Emilia, dove aveva un appuntamento di affari, prese il coniglio appena abbattuto e ringraziando li salutò dicendo che il secondo lo avrebbero potuto, secondo gli accordi presi, trattenere. I due cacciatori, salutato il loro benefattore, rimandarono i segugi dentro l'appezzamento di granturco, ma dopo qualche minuto questi uscirono e cercavano di andare da un'altra parte.
Loro insistettero, perché dovevano scovare il secondo coniglio, e i cani, ubbidienti, entravano e dopo un po' uscivano di nuovo silenziosi. Continuarono la ricerca per un bel po' e poi improvvisamente capirono che il contadino era stato forse più furbo di loro. Quando si dice *cuntadèin, schèrp grosi e zarvèl fèin* (contadino, scarpe grosse e cervello fino)! Di conigli ve ne era probabilmente uno solo e si era fatto gioco di loro prelevando l'unico che era stato prontamente catturato. Si arrabbiarono subito tantissimo e poi scoppiarono a ridere, perché erano stati presi per i fondelli da un burlone che probabilmente ora stava ridendo alle loro spalle come un matto: così fu e quando lo incontrarono di nuovo questi cominciò a ridere come un ragazzino e credo che la storia sia stata raccontata a tutti. Non finì però così. Mi risulta che un giorno, passando proprio per quel podere qualcuno notò un meraviglioso cappone ruspante con penne di colore rosso vivo, ottimo per il cenone di Natale e chissà perché credo che il contadino burlone stia ancora cercando quel magnifico esemplare che gli mancò alla conta finale. Come dire: chi la fa l'aspetti.
Il primo giorno di caccia è sempre quello più frenetico. Lo si aspetta per mesi, si allenano i cani prima dell'apertura, si preparano i fucili e, nell'attesa, in anni lontani, si preparavano le cartucce. Vi erano due possibilità: o si utilizzavano cartucce vuote già utilizzate o si acquistavano cartucce nuove vuote. Nel primo caso bisognava asportare la capsula già esplosa e poi si doveva ricalibrare il fondo in ottone della cartuccia, dal momento che il suo utilizzo, di norma, faceva allargare appena un po' il diametro del fondello stesso, rendendo problematico l'inserimento nella camera di scoppio o nel serbatoio dei fucili automatici. In questo secondo caso era inevitabile l'inceppamento del meccanismo automatico di reinserimento della cartuccia dal serbatoio alla canna dove avveniva lo sparo. Dicevamo, tolta la capsula si inseriva la cartuccia già precedentemente utilizzata (si andava al tiro a volo di San Cesario, dove al sabato e alla domenica si svolgevano gare di tiro al piattello, si aspettava la fine delle gare e si recuperavano le cartucce esplose) in un "calibro" di ferro o acciaio cavo all'interno, dove la cartuccia si collocava capovolta con il fondello all'insù e poi si metteva un coperchio

dello stesso materiale del calibro che combaciava a misura perfetta con il sistema cavo stesso. A questo punto una martellata sul coperchio faceva rientrare il fondello nel calibro riportandolo alla misura perfetta della canna della doppietta o del serbatoio del fucile a ripetizione, di norma di calibro 12.
Conclusa la prima fase, si rimetteva una capsula di innesco nuova nel fondello e il suo inserimento avveniva mediante un colpo di martello, ma questa volta se ne utilizzava uno di legno proprio per non fare esplodere la capsula di innesco. Con una bilancina che avrebbe dovuto essere di precisione, ma che era quasi di precisione, si misurava la polvere da sparo da immettere nelle cartucce e non si pesava ogni volta la polvere, ma si utilizzava un misurino a capacità variabile che una volta riempito a raso con la polvere da sparo necessaria pesata, veniva poi riutilizzato per tutte le cartucce che dovevano essere riempite in quel momento con quel tipo di polvere. Ogni polvere necessitava di un proprio quantitativo a seconda del tipo e dell'uso che se ne faceva nell'esercizio della caccia. Se non ricordo male era dell'ordine del grammo. Quando si riempivano le cartucce atte alla caccia di passeracei, di norma si utilizzava la polvere Sipe, meno costosa di altre, mentre quando si caricavano cartucce per lepri e fagiani, di norma si utilizzavano polveri più costose e ricercate quali JK6 o F2 tanto per citarne qualcuna.
Ora ben si intuisce che l'addetto alla misurazione della polvere da sparo, mediante l'attrezzo preposto, doveva stare attento a non immettere nello stesso né poca, ma soprattutto neanche troppa polvere da sparo. Nel primo caso, si sarebbe ottenuto un effetto tale che i pallini di piombo non sarebbero sicuramente arrivati alla distanza canonica, mentre nel secondo caso il risultato sarebbe stato abbastanza serio. Un giorno eravamo a casa di un nostro amico, Gianni Ruggeri e, una volta caricate alcune cartucce, gli venne in mente di provarne una. Andò nello spiazzo davanti alla casa colonica (in tempi lontani non vi erano le regole attuali che impongono una distanza di sicurezza da cui lo sparo può avvenire in presenza di unità abitativa, strade di comunicazione ecc.), puntò con il suo fucile automatico un passero che volava abbastanza distante da lui e sparò. Sentimmo più che uno sparo un boato; il passero cadde fulminato, ma dal fucile uscì fumo da ogni interstizio. Le sopracciglia e i capelli, lato fronte dello sparatore, si bruciacchiarono e lo spavento che il nostro amico provò fu veramente terribile. Che cosa era accaduto? Ci disse poi che aveva voluto fare l'esperimento di abbondare con la quantità di polvere immessa in quella cartuccia, per vedere se il risultato ottenuto aumentava la resa. Buon per lui che utilizzò in quel frangente un fucile automatico, che permise, in parte, la fuoriuscita della enorme quantità di energia sotto forma di gas da tutti gli interstizi del carrello contenente il percussore e dal sistema di alimentazione automatica prevista da quel tipo di fucile. L'utilizzo di una doppietta, dove la camera di combustione è tale che non permette l'espandersi del gas, se non dalla parte aperta delle canne, avrebbe sicuramente causato lo scoppio della canna utilizzata con grave danno fisico dello sparatore soprattutto all'altezza della impugnatura e del viso appoggiato al calcio della doppietta stessa.
Ad un cacciatore una volta scoppiò proprio la canna della doppietta che si era intasata di terra avendola appoggiata al terreno dal lato terminale delle canne stesse. All'atto dello sparo la canna ostruita esplose e il malcapitato cacciatore perse un occhio. Abitava a metà della Via Quaresima. Questo signore portava sempre una benda nera di

traverso sull'occhio mancante e ogni volta che lo incrociavo non potevo pensare che a quel fatto. Mi ricordava Moshe Dayan che fu un generale e politico israeliano.

Fu il quarto Capo di stato maggiore generale delle Forze di Difesa Israeliane. In alcune biografie compare la data di nascita 4 maggio 1915 e la data di morte 16 dicembre 1981. Il suo nome, in ebraico, significa "Mosè il Giudice". È stato un personaggio emblematico per lo stato di Israele, conosciuto in tutto il mondo per la benda sull'occhio sinistro, perso in Siria durante la Seconda guerra mondiale.

Mi ricordo che tutte le volte che lo incontravo in anni in cui io ero ancora ragazzino e lui già uomo, vedendo la benda che gli copriva l'occhio mancante, ricordavo ciò che mio nonno Vincenzo mi aveva raccontato sull'accaduto.
Ma torniamo al caricamento eseguito da noi cacciatori. Sopra alla polvere introdotta nella cartuccia andava posizionato il feltro e il tutto veniva compresso a mano, premendo con un apposito attrezzo di legno dalle dimensioni appena minori del diametro interno della cartuccia. Questo era il vero momento fondamentale per la buona riuscita del caricamento: una pressione troppo morbida o troppo dura avrebbe comportato una non perfetta gittata finale della parte in piombo e quindi il rendimento non sarebbe stato ottimale. Si capisce quindi come tale operazione, di norma, venisse eseguita dal più esperto del gruppo. Dopo si introducevano i pallini di piombo, normali o cromati a seconda sia dell'utilizzo che delle risorse finanziarie disponibili.
La quantità di pallini (che si compravano a sacchetti di 5 o 10 kg.) era in funzione del quantitativo di polvere da sparo introdotta nella cartuccia. Mi sembra che si andasse da un minimo di circa 27 grammi ad un massimo di 33/34 grammi. Alla fine di queste operazioni sui pallini veniva collocato un cartoncino che di norma portava stampato nella parte superiore il numero corrispondente al diametro dei pallini utilizzati (si andava dallo 0 al 12) e poi si chiudeva la cartuccia mediante un attrezzo, da noi denominato "orlatore", che provvedeva ad arrotolare la parte terminale della cartuccia all'interno della stessa. Le cartucce erano pronte e venivano inserite in scatole da 10, 25, 50 esemplari per volta. Inutile rimarcare che la spesa nel caricamento domestico era ben lungi dal raggiungere i costi di quelle confezionate a livello industriale che si acquistavano in armeria. Nonostante ciò con l'andare del tempo si cessò il caricamento domestico e tutti quanti acquistarono, da un certo punto in poi, le cartucce già confezionate. Era comunque un momento irripetibile, perché, mentre si provvedeva al caricamento, ci raccontavamo gli avvenimenti delle battute di caccia e vi posso garantire che i cacciatori, al pari dei pescatori, ne raccontano di storie amplificate a dismisura. Uno che aveva sparato ad un branco di pavoncelle (*al vanàt*), che per loro natura sono imprevedibili e subito dopo il primo sparo si lanciano in tutte le direzioni con movimenti rapidissimi che può far pensare che siano state colpite, così che il cacciatore in questione sosteneva di averle ferite tutte! Un altro asseriva di avere abbattuto un fagiano a più di cento metri di distanza, quando si sa benissimo che il tiro utile per catturare una lepre o un fagiano è di solito sui venticinque/trenta metri. I cacciatori più anziani dicevano: se ti scappa una preda sotto ai trenta metri puoi dire che questa è stata mancata, sopra tale distanza quello che prendi è un regalo della sorte. Sono sempre stato concorde con questa tesi. Si raccontava di un tale che di professione

faceva l'uomo fisso in un'azienda agricola di Riolo che fu sorpreso dal guardacaccia mentre tranquillamente cacciva in un periodo nel quale l'attività venatoria era chiusa. Avendo chiesto di discolparsi per l'accaduto, con fare ingenuo rispose che lui aveva tempo solo in quel periodo! Tomaso Milioli raccontava che subito dopo la seconda guerra mondiale, quando i cacciatori della zona si potevano contare con le dita di una sola mano, prendeva la bicicletta e la doppietta e un paio di cartucce. Andava in direzione di San Giovanni in Persiceto e dopo un paio di chilometri trovava subito le zone umide (ora totalmente prosciugate); abbandonava la bicicletta ai margini della strada e si avvicinava alle canne palustri che abbondavano sul ciglio delle zone umide e, facendo in modo di non farsi vedere, raggiungeva il limitare delle acque stagnanti. Le anatre erano numerose e puntava quella che riteneva più grossa rispetto alle altre e sparava un colpo. Centrava la malcapitata, mentre le altre si alzavano in volo fuggendo da quel punto pericoloso. Entrava nell'acqua bassa per il recupero dell'anatra colpita e poi ritornava a casa. Altri tempi direte. Ora basta che qualche uccello voli e se non è di specie protetta state pur certi che si tenta di abbatterlo. E via così, ci raccontavamo le battute di caccia e ci prendevamo in giro l'un l'altro.

La mia squadra di caccia era formata dal sottoscritto, da Rino Roatti, suo fratello Romano Roatti (1941 – 1979), Lino Mazzanti (1912 – 2002), Bruno Galletti (1921 – 1979) e nei primi tempi anche da Gino Lelli, Quirino De Pietri, Franco Vezzali (1939 – 1992) e Gaetano Gherardi Garaldi (1929 – 2013). A volte, specialmente nelle battute alle vigne, la squadra aumentava di numero. Fra i tanti cito qualche altro amico che si affiancava: Gino Gherardi Garaldi (1935 – 2000), Duilio Galletti, Gianni Ruggeri, Ferdinando Cantaroni (1935 – 2012) e molti altri.

Memorabili rimangono le cene che si facevano di solito con l'utilizzo di lepri, fagiani, ma anche con gli uccelletti e la polenta che non mancava mai e, quasi sempre, si svolgevano presso la segheria dei fratelli Roatti. Gli uccelletti erano storni, merli, passeri, cesene, tordi (bottacci alla vendemmia e sasselli sul far dell'inverno).

Quando le regole erano molto più permissive delle attuali, ci si trovava in più di una squadra di cacciatori e si andava per vigne alla battuta. La partenza era quasi sempre dalla segheria dei fratelli Roatti. Alcuni sopravanzavano il gruppo e andavano ad appostarsi a fronte della vigna prescelta, gli altri che sopraggiungevano in un momento successivo avevano cura di posizionarsi anche ai lati. Gli ultimi partivano e urlando e facendo ogni tipo di baccano, entrando nella vigna costringendo gli eventuali merli e tordi a volare via in ogni direzione. Al primo sparo era un inferno: tutte le prede uscivano quasi in contemporanea e tutti i cacciatori in posizione aprivano il fuoco.

Per qualche decina di secondi era uno sparo quasi simultaneo, alla fine si raccoglievano le prede abbattute. Si passava poi ad un'altra vigna e così via fino a raggiungere di solito Villa Commenda in quel di Castelfranco Emilia e poi si ritornava a Riolo seguendo ovviamente un altro itinerario. Qualche volta, o negli spostamenti o mentre si facevano uscire le prede dalle vigne, capitava che si trovasse qualche lepre o qualche fagiano ed allora la festa era completa.

Per queste battute si utilizzavano cartucce con piombo adatto a tale tipo di caccia, di solito quelle più usate erano del numero 10 in prima canna e dell'otto in seconda per le doppiette, mentre per i fucili automatici si andava dal 10 e poi a scalare fino all'otto

o al sette per i tiri, si diceva, più lontani. Un altro tipo di caccia era quella da capanno. Ci si trovava di norma in due e si posizionavano richiami vivi o di plastica di fronte al capanno, al bisogno si utilizzavano anche attrezzi elettromeccanici (il girello) su cui trovavano collocazione uccelli di plastica riproducenti più o meno fedelmente storni o quant'altro e qualche volta anche uccelli imbalsamati. Si aspettava imperterriti che qualche volatile fosse attratto dai richiami così posizionati e poi, magari lusingati dai richiami a bocca che noi azionavamo con perizia, una volta a tiro ci alzavamo in piedi cercando di colpire le prede sopraggiunte. Era comodo, perché si stava seduti a chiacchierare del più e del meno in attesa e poi si sparava insieme e quando uno colpiva e l'altro faceva come si suol dire *padèla*, cioè mancava il bersaglio, era un continuo prendersi in giro.
Spesso capitava che i conduttori dei fondi agricoli non fossero proprio felici nel vedere transitare sui lori poderi noi cacciatori ed allora si cercava di evitare discussioni o peggio, cercando di non andare nei campi di quelli che conoscevamo come anticaccia o simili. Quando proprio non era possibile, si cercava di fare in fretta: si colpiva e via senza badare agli improperi che udivamo da lontano. Una volta capitò che in presenza di nebbia parcheggiassimo l'auto in un viottolo di campagna, facendo sempre attenzione a non ostacolare il passaggio di eventuali mezzi agricoli. Nonostante ciò al ritorno da una battuta di caccia trovammo una gomma a terra, tagliata con un temperino o altro. Non conoscemmo mai il colpevole di questo misfatto, però sono sempre stato del parere che sarebbe bastato un biglietto con l'indicazione che in quel posto eravamo non graditi e da persone intelligenti avremmo provveduto a non parcheggiare più in quel luogo. Come dire: noi cacciatori risorse agli agricoltori non ne abbiamo mai portate, però quando ci chiamavano, perché un branco di storni o quant'altro danneggiavano i loro prodotti e in special modo le vigne, ci siamo sempre prestati ad andare in loro soccorso. La rivalità fra cacciatori e qualche conduttore di fondo agricolo è antica come la storia del mondo, ma credo che il buon senso da ambo le parti sia la cosa migliore. Ma ritorniamo alle cene di caccia. Le facevamo sempre utilizzando il capannone (*al capanàun*) adibito a segheria (*la sgarì*) dei fratelli Roatti. Si puliva per bene un tratto e con assi e cavalletti si approntava una lunga tavola. Sì, perché a queste cene partecipavano anche amici non proprio cacciatori, ma comunque sempre nel giro. Lino Mozzanti preparava la polenta e Anna (moglie di Rino) preparava la lepre e i fagiani; Lino cucinava anche per bene i piccoli volatili come storni, merli, cesene, tordi ecc. Pensate agli innumerevoli racconti fantasiosi e alle risate conseguenti nel corso di quelle cene! Più uno la sparava grossa, state pur certi che immancabilmente un altro ne raccontava un'altra da Guinnes dei primati, il tutto condito con abbondanti libagioni, ma sempre nei limiti, in modo da non arrivare alla sbronza.
Avevo acquisito da un mio amico, anche lui cacciatore che risiedeva presso l'Orto Botanico dell'Università degli Studi di Modena, un cucciolo di setter che allevai presso l'abitazione di mio zio Altero in quel di Riolo e il cui addestramento fu lasciato alla perizia e alla pazienza del mio amico Lino Mazzanti (di cui parlerò più diffusamente in altra parte). Diventò molto bravo e con lui e il mio amico Lino riuscimmo in catture di fagiani e lepri indimenticabili. Quando si inchiodava, trattenendo quasi il respiro, immobile volgendo la testa in una direzione da cui il suo olfatto infallibile

sentiva provenire il profumo di qualche selvatico, era il momento tanto atteso della battuta di caccia. Velocemente ci si avvicinava senza far il minimo rumore e, arrivati a distanza ottimale, si incitava il cane, affinché scovasse la preda. Se era un fagiano questo frullava quasi a fendere l'aria per allontanarsi il più presto possibile e a noi non restava altro che di puntarlo e sparare. Se si colpiva, questi cadeva a terra e il cane, fino a quel momento spettatore, diventava utilissimo al riporto. Se era una lepre, bisognava fare attenzione, perché il cane la inseguiva e il cacciatore doveva aspettare il tempo necessario perché la lepre si avvantaggiasse, essendo molto più veloce del cane, per non colpire il cane stesso. Mi ricordo che un giorno, proprio nelle campagne di Riolo, una squadra di nostri amici scovò finalmente un branco di pernici a cui si stava dando la caccia da parecchio tempo. Il cane di uno di questi, un pointer, localizzò le pernici, si fermò di colpo come sono soliti fare i cani cosiddetti in gergo "da penna", e i cacciatori circondarono ad arco la zona dove presumibilmente erano nascoste le pernici. Diedero il solito ordine al cane, perché scovasse i pennuti e poi fu il finimondo: le pernici schizzarono da tutte le parti e i colpi dei cacciatori le inseguivano per ogni dove. Alla conta finale furono recuperate sei pernici e il cane che era stato abbattuto venendosi a trovare in traiettoria con una rosata di pallini sparati da chi? Nessuno ovviamente aveva sparato in quella direzione e le discussioni che ne seguirono furono tali che la squadra di quella mattina non si ricompose mai più.

Ma ritorniamo al mio cane Leo. Io partivo dalla città di Modena, in cui mi ero trasferito da tempo, e raggiungevo Riolo per le battute di caccia. Mio zio che ospitava il mio cane mi raccontò che, mentre al mattino di solito Leo non si alzava nemmeno dalla sua cuccia, quando io arrivavo, sentiva probabilmente il rombo della mia auto e molto prima che io arrivassi nel cortile del podere Cà Vecchia, mio zio intuiva che io stavo arrivando, dal momento che Leo cominciava a passeggiare nervosamente guardando in direzione da dove di solito provenivo. Non sbagliava una volta ed al mio arrivo era una festa: sapeva già che andavamo a caccia. Aprivo il baule dell'auto e Leo con un balzo leggero vi saliva dentro e si partiva.

All'età di dodici anni lo colpì una otite micidiale. Lo sottoposi ad innumerevoli cure, ma tutto fu inutile. Il veterinario mi suggerì, siccome soffriva moltissimo e tenuto conto che forse il malanno si era tramutato in un tumore inguaribile, di sopprimerlo mediante una iniezione. Vi giuro che fu per me terribile: provai un dolore indicibile. Il cane mi guardava e penso proprio che avesse capito tutto. Mi accordai con il mio amico veterinario Giorgio Gentile, che prima avrebbe provveduto a praticargli una iniezione per addormentarlo e poi avrebbe iniettato un medicamento atto a togliergli la vita, ma senza dolore in quanto assopito. Fra la prima e seconda iniezione io me ne andai dallo studio e vagai a piedi per le strade intorno all'ambulatorio veterinario per molto tempo pensando alle tante battute di caccia che avevamo affrontato insieme.

Quando mi passò un po' il dolore, ritornai, recuperai il mio amico fedele ormai morto e lo riportai nel podere Cà Vecchia a Riolo, dove venne seppellito sotto una magnifica pianta di pioppo e dove tuttora quando vado da mio zio, passo a salutarlo. È come perdere un amico. Ancora per un anno continuai ad andare a caccia senza più il mio amico fedele aggregandomi ad altri cacciatori con i loro cani. Ma ormai la perdita del mio fedele amico Leo mi aveva tolto la gioia di andare a caccia e l'anno successivo appesi

malinconicamente il fucile al chiodo e non sono mai più andato a caccia. Ancora oggi, e sono passati già una decina di anni, nei miei sogni vado ancora a caccia con il mio fedele Leo, con i miei amici cacciatori e soprattutto con il mio amico Lino Mazzanti.
Un altro episodio che mi viene sempre alla mente è quello che si riferisce ad una battuta di caccia in cui il principale artefice fu un segugio fantastico di nome Barbein *dal pèil fort* (dal pelo forte, che indicava un particolare tipo di razza canina) che era di proprietà di Rino Roatti. Mi ricordo che l'azione per venirne in possesso, visto che la sua fama era circolata da qualche tempo nella frazione come di un segugio campione di ritrovamento di lepri, fu alquanto laboriosa, sia per il prezzo richiesto, sia per il fatto, non secondario, che era di proprietà di un altro cacciatore (Pallotti), in quel momento rivale (si fa per dire) della nostra squadra di cacciatori. Esiste una regola, non scritta, secondo la quale, come si fa con i grandi campioni del calcio, non si deve facilitare quelli che si potrebbero definire, concorrenti.
Alla fine la transazione ebbe luogo, anche grazie ai buoni uffici dei miei familiari molto amici della famiglia Pallotti e Rino Roatti venne in possesso di quel magnifico segugio che a vedersi sembrava anche un po' giù di corda vista la magrezza innata, ma vi posso garantire di non aver mai visto un esemplare più abile di questo segugio nello stanare le lepri. Era il primo giorno di caccia (non mi ricordo l'anno) e nel pomeriggio ritornammo in campo per proseguire la battuta di caccia del mattino.
I componenti erano i soliti della nostra squadra: Rino Roatti, suo fratello Romano, Lino Mazzanti ed il sottoscritto (mi sembra di ricordare che ci fosse anche Tomaso Milioli). A quei tempi le regole permettevano ancora che le squadre dei cacciatori fossero di più dei tre componenti canonici, come poi la regola stabilì in un momento successivo. Devo premettere che il segugio, mentre al mattino riesce a seguire in modo significativo le orme della selvaggina che questa ha lasciato sul terreno durante la pastura della notte (mi riferisco ovviamente alle lepri), al pomeriggio la cosa è molto più difficile, in quanto il tempo trascorso è di vantaggio alla lepre. La scia lasciata dal suo passaggio diventa sempre più flebile e solo un segugio con l'olfatto molto sviluppato e con una tecnica di ricerca sopraffina può arrivare alla tana (*la còcia*) della lepre stessa. Bene, il segugio Barbein possedeva tutte queste qualità in abbondanza e lo staccava da tutti gli altri segugi della zona. Era in grado di scovare lepri che altri cani nelle stesse situazioni non sarebbero mai stati in grado di fare.
Successe che, arrivati dietro alla chiesa di Riolo, trovammo un appezzamento di canna da zucchero (*i malghèt*), terreno ottimo per un nascondiglio della lepre. Circondammo come solito l'appezzamento e Rino invitò il suo segugio Barbein ad entrare nel folto. La tecnica di quel cane era formidabile: faceva un giro praticamente circolare attorno all'appezzamento, dimodoché qualunque fosse stato il tratto utilizzato dalla selvaggina eventualmente per introdursi, lui l'avrebbe sicuramente localizzato. A quel punto si sarebbe udito un lamento poi seguito da rapidissimi brevi guaiti indice sicuro che aveva trovato la scia del passaggio della lepre. La ricerca a quel punto diventava sempre più veloce ed al momento del ritrovamento della lepre, il suo abbaiare diventava indescrivibile. La lepre, dopo qualche tentativo vano di allontanarsi dal cane, sceglieva di uscire allo scoperto per fuggire più rapidamente, ma trovava un cacciatore pronto a colpirla. Così avvenne anche quel pomeriggio. La ricerca, il ritrovamento, l'uscita

della lepre e la sua cattura. A quel punto Barbein, sentito lo sparo, uscì dalle canne e venne a controllare l'effettiva cattura della lepre, annusandola un po' e poi ripartì. Non ci eravamo accorti dove fosse andato, tutti presi dalla frenesia della cattura, ma fummo ben presto richiamati alla realtà dal fatto che Barbein stava abbaiando ancora dentro all'appezzamento da cui era uscita la lepre catturata. Era indice sicuro che ne aveva trovata forse un'altra. Corremmo tutti a prendere di nuovo posizione attorno all'appezzamento e dopo alcuni minuti, Barbein fece uscire una seconda lepre che venne subito catturata. Rimanemmo di stucco tutti quanti: il cane aveva scovato due lepri a pomeriggio inoltrato dentro ad un appezzamento di canna da zucchero che di solito è difficile per un umano percorrere ed io in particolare sapevo quanto fosse difficile avendo fatto il perasò in tante occasioni.
Un'altra volta Barbein scovò un fagiano nelle vicinanze del caseificio in prossimità del mulino di Riolo. Eravamo abbastanza distanti, ma riuscimmo a colpirlo ed il fagiano planò dopo un centinaio di metri in direzione della villa Beccadelli (ora tenuta Antela). Barbein inseguì a vista il volo del fagiano e sparì dalla nostra visuale. Andammo a cercare sia il cane che il fagiano, ma riuscimmo a localizzarli con un certo ritardo. Notammo così il cane entro un fossato che stava abboccando qualche cosa. Quando fummo sul luogo notammo Barbein che aveva non solo ritrovato il fagiano, ma ne aveva anche mangiato quasi una metà. Ci mettemmo a ridere e perdonammo l'amico fedele che aveva "assaggiato" la preda. Quando catturavamo una lepre Barbein correva subito ad annusarla e poi, non abbiamo mai capito perché, addentava l'animale nel punto da dove uscivano gli escrementi, forse perché olfattivamente quello era il punto principale di emanazione dell'odore che lui percepiva sul terreno prima di scovarla.
Un altro episodio che mi è rimasto nella mente è quello che si riferisce, sempre nei primi anni della mia carriera venatoria (quando le regole attuali di comportamento erano ancora lontane dall'essere stabilite) alla caccia agli storni nel periodo primaverile, con la tecnica dei Vietcong. Ora non tutti sanno che ai tempi della guerra vietnamita fra gli americani, che avevano preso il posto dei francesi cacciati qualche anno prima, e i nord vietnamiti che volevano ricongiungersi ai fratelli del sud, i Vietcong agivano con bande partigiane sul territorio del sud. Queste, inferiori per numero e mezzi rispetto al gigante americano, utilizzavano la tecnica del mordi e fuggi. Attaccavano di sorpresa in piccoli raggruppamenti e poi sparivano nel nulla prima che i reparti americani avessero il tempo di organizzare una controffensiva.

Nel grande quadro della guerra in Vietnam, gli Stati Uniti dispiegarono dal 1965 una grande quantità di uomini e di mezzi per combattere truppe regolari Nord vietnamite e Vietcong. Le operazioni su vasta scala non riuscivano a portare grossi risultati, per la difficoltà di un territorio costituito da zone collinari e montagnose e da una vegetazione impenetrabile, da dove il nemico faceva partire gli attacchi verso le basi americane, sud vietnamite e verso villaggi e città del sud Vietnam, per poi ritornare nelle loro roccaforti. I Vietcong vivevano di giorno nei propri villaggi, o nei dintorni, con il compito di osservare le forze americane e sud vietnamite, raccogliere informazioni e seminare il territorio di mine e trappole mortali. Forze nemiche così ingenti avevano bisogno di un supporto logistico enorme di armi munizioni e altri materiali. Le truppe americane

abituate a combattere guerre con un fronte da conquistare non riuscivano ad impegnare in scontri decisivi le forze nemiche.

Bene, l'azione di noi cacciatori si svolgeva praticamente con la stessa tecnica. Al mattino presto gli storni preferivano raccogliersi sui tetti delle case prima di prendere il volo per la pastura quotidiana. Noi cacciatori ci trasferivamo in auto lungo le strade del paese e appena vedevamo qualche storno appollaiato sul tetto di una casa, entravamo nel cortile, velocemente circondavamo la casa, uno di noi lanciava un sasso sul tetto e gli storni volavano via. A quel punto succedeva il finimondo: una serie di fucilate partiva da chi si trovava in posizione utile e poi velocemente si raccoglievano gli storni abbattuti e altrettanto velocemente si ripartiva.
Vi lascio immaginare gli improperi che gli abitanti delle case prese di mira potevano indirizzarci. Erano magari, data l'ora, ancora a letto e venivano svegliati da una serie di spari provenienti dal loro cortile senza alcun preavviso. Quando scendevano in cortile, dei cacciatori ovviamente non vi era traccia alcuna: eravamo spariti e già in procinto di colpire in una altra parte del territorio. Devo dire che mi vergogno ancora al solo pensarci; eravamo veramente al limite di ogni regola di umana convivenza. Una volta però la rapidità nell'esecuzione di tale tecnica portò uno di noi (se ricordo bene era Dino Benassi) a commettere un grave errore. Nell'appostarsi attorno alla cascina prescelta, girò rapidamente l'angolo, ma guardando in alto per vedere se qualche storno partiva dal tetto, non si accorse della letamaia ivi posizionata. La vasca era per fortuna stata svuotata del contenuto, ma si trovò comunque nei liquami fino alla cintola. Gli storni partirono proprio nella sua direzione, ma non udimmo nessuno sparo. Per capire cosa potesse essere successo andammo a vedere sul retro della stalla e notammo il nostro amico desolatamente alle prese con i liquami. Scoppiammo a ridere, lo aiutammo a risalire e poi così come era conciato lo trasportammo (nessuno voleva ospitarlo nella sua auto, ma alla fine avvolto alla belle e meglio in un panno di fortuna lo facemmo salire) in altro luogo dove si cambiò dopo avere fatto una doccia riparatrice. Questa era la caccia a quei tempi, poi le regole divennero giustamente più restrittive e simili cose non furono più possibili: bisognava esercitare la caccia a debita distanza dalle abitazioni o dalle pertinenze.
Bella era anche la caccia da capanno. Si trattava di un appostamento temporaneo fisso, di norma formato da una tenda di tipo militare sorretta da quattro sostegni in ferro o in legno. Il tutto veniva poi rivestito da frasche appoggiate all'esterno e magari con qualche ciuffo d'erba appoggiato alle frasche stesse. Le dimensioni interne erano ridotte al minimo e qui trovava posto il cacciatore, un seggiolino, il fucile, la borsa delle cartucce e il sacchetto delle vivande. Il cacciatore si appostava dentro a questo minuscolo contenitore e aspettava fiducioso che i richiami (di plastica o vivi in gabbiette apposite) posti davanti al capanno o sull'albero preso a riferimento trovassero qualche volatile disponibile a cadere nell'inganno e ad avvicinarsi. Quando la preda era a tiro utile il cacciatore si alzava e cercava di abbatterla. Di solito si era soli; qualche volta in coppia e allora le ore di attesa erano meno stancanti. Ci si raccontava di tutto e presi dal discorso capitava talvolta che non ci si accorgesse dell'arrivo dell'uccello (di norma di passo) e poi si imprecava sistematicamente, mentre questo fuggiva. Era questa una

caccia all'aspetto che mi piaceva molto. Si catturavano cesene, allodole, storni, merli, tordi sasselli (i tordi bottaccio si catturavano alla battuta nelle vigne, al momento del passo, che avveniva al tempo della vendemmia) e in primavera, appostandosi nelle vicinanze di qualche specchio d'acqua o laghetto approntato alla caccia da appostamento fisso, si potevano catturare pivieri, chiurli, anatre, pavoncelle, pittime o pettegole e animali di questa specie. Una caccia che mi piaceva molto era anche quella praticata lungo i corsi d'acqua al beccaccino.
Funzionava nel seguente modo: armati di fucile automatico, nei primi anni a cinque colpi, poi ridotti a tre per legge, si costeggiava ad opportuna distanza dalla sponda, un canale dove si sapeva pasturassero questi animaletti molto veloci nel loro volo. Improvvisamente si tagliava in posizione perpendicolare fino a raggiungere il bordo del canale e, se nel tratto a destra e a sinistra vi erano beccaccini, questi partivano nelle due direzioni lanciando un caratteristico segnale di paura. Nel primo tratto di volo era praticamente impossibile centrarli, dal momento che andavano a zig zag in modo molto rapido. La tecnica era quindi quella di lasciarli volare per una decina di metri dopo i quali i beccaccini si ponevano su una linea di volo uniforme, seppur veloce, e in quel momento si puntava e si sparava. Si raccoglieva la preda e poi ci si allontanava un po' dalla riva del canale costeggiandolo per altri cento metri e poi si ripeteva la manovra di avvicinamento rapido in posizione perpendicolare e la scena si ripeteva. In un giorno particolarmente fortunato riuscii a catturarne una quindicina e il trofeo venne portato a conoscenza degli altri amici cacciatori. Formidabile era anche la caccia al capanno agli storni, in special modo nel periodo febbraio-marzo (allora si poteva cacciare fino al 31 marzo): si installava il solito capanno su uno spiazzo di prato e si ponevano una miriade di stampi di plastica raffiguranti lo storno e le pavoncelle. Sembrava che un branco di volatili avesse preso posizione su quel tratto di prato. La preparazione del sito di caccia impiegava parecchio tempo e si partiva ancora con il buio per essere pronti al far dell'alba. A distanza di una decina di metri dal capanno veniva azionato anche un sistema (il girello) ad alimentazione elettrica (tramite una batteria da auto) che poneva in rotazione un motorino da tergicristalli su cui venivano montati due lunghi bracci di filo d'acciaio sulla cui parte finale erano collocate due sagome di storno ad ali aperte di plastica. Messo il sistema in rotazione, sembravano due storni che stessero per posarsi sugli altri già a terra a pasturare. Uno storno in volo, vedendo la scena, si abbassava per raggiungere la zona preparata ad arte dal cacciatore e, arrivato a tiro utile, veniva investito da una scarica di pallini. Nelle migliori giornate si potevano raccogliere quantitativi di storni molto alti anche dell'ordine di qualche decina di unità, ma per la verità erano più le giornate in cui il carniere rimaneva povero, se non addirittura assente. Il tutto condito da temperature a volte talmente rigide che quando ci penso mi viene ancora la pelle d'oca. Ma eravamo giovani e ciò non comportava rinuncia alcuna. Avrei centinaia di altri avvenimenti inerenti la caccia da raccontare, ma penso che questi pochi narrati vi abbiano dato un'idea di ciò che era per noi la caccia a quei tempi.
Mi preme aggiungere solo una ulteriore annotazione che può essere motivo di riflessione. Ai tempi in cui io andavo a caccia, in pianura non vi era traccia alcuna delle cornacchie, delle gazze e delle ghiandaie, visibili solo in qualche esemplare sulla nostra

collina e montagne dell'Appennino. Ora, quando mi reco in campagna ne vedo un numero a dir poco eclatante, soprattutto delle ultime due specie, il che mi fa riflettere: in circa venti anni la fauna della nostra zona è cambiata in modo considerevole. Un altro esemplare molto bello a vedersi e di cui era proibita la caccia già ai miei tempi era il martin pescatore, di cui ora si sono praticamente perse le tracce. Quando partiva in volo dai canali o dai canneti, era meraviglioso osservare il suo rapidissimo volo e i suoi colori sgargianti. Caratteristica era la voce e il volo dell'upupa di cui oramai si è perso il ricordo. Era molto prolifica nei nostri territori ed il suo caratteristico richiamo si poteva udire anche a molta distanza. Altri volatili di cui rimane quasi solo il ricordo sono: il colombaccio, l'oca selvatica, il cuculo, anch'esso con un richiamo caratteristico, ed anche la rondine che oramai è quasi sparita dai nostri territori, il tarabuso, abituale frequentatore dei canneti e altri che ora non elenco, ma che erano abituali o migratori nei nostri territori. Mi ricordo che negli anni tra il 1960 e il 1980 vi furono memorabili passi di cesene e tordi bottaccio e sassello. Migravano e stazionavano nella zona di Riolo a branchi e noi cacciatori ne prendevamo a decine ad ogni battuta.
Ora sono solo dei ricordi. Che ciò sia dovuto al clima, al cambio delle coltivazioni o ad altro è comunque un dato di fatto su cui riflettere. Sono quasi del tutto spariti i merli e le tortore dal collare, queste ultime per scelta umana, avendo provveduto alla loro quasi estinzione nelle città e nei paesi introducendo volatili corvacei che hanno il compito di distruggere i nidi delle tortore depredando le loro uova. Questo solo per il fatto che …fanno troppo rumore con il loro caratteristico richiamo, oltre che per una malattia (il vaiolo) che spesso ne condiziona il loro stato di salute.

La storia antica

Mi risulta, e spero che qualche appassionato ne studi i particolari, che Riolo sia stata sede di civiltà molto antiche. In un luogo a pochi passi dal mulino, in un campo coltivato, sono state trovate tracce relative ad insediamenti antichi. Lavorando il terreno in quel punto, fra i poderi di Gino Cantaroni e della famiglia Prata, in anni attorno agli anni '60 affiorarono piccoli pezzi di pietre forse risalenti all'epoca romana. Si sparse la voce e per un bel po' di tempo, specialmente alla domenica, si potevano notare alcune persone che controllavano ogni centimetro di terreno agricolo per raccogliere anche i più piccoli frammenti che fossero affiorati durante la lavorazione agricola. Poi la cosa finì lì, ma sono abbastanza certo che se si fosse scavato in profondità in quel luogo anche abbastanza delimitato, si sarebbero potuti scoprire forse insediamenti abitativi dell'epoca romana o di altra derivazione ancora più antica.
Infatti, siccome nel Capoluogo, e precisamente in località denominata "Il Galoppatoio", sul finire degli annì80 del secolo scorso alcuni scavi hanno portato alla luce resti di insediamenti risalenti all'età Etrusca e considerato che il luogo sopra richiamato in quel di Riolo non dista che qualche chilometro in linea d'aria dal "Galoppatoio" stesso,

quei piccoli reperti ritrovati potrebbero essere anche di origine etrusca.
Vidi un giorno la copia di una mappa nelle mani di Gino Cantaroni, che abitava fra l'altro proprio al confine con il luogo dei ritrovamenti sopra descritti, che illustrava la viabilità antica di Riolo e ne rimasi molto sorpreso. La pianta descriveva la viabilità anche della zona che delimitava proprio il podere dove io abitavo, ora denominato Cà Vecchia. Notai che Via Larga si diramava in quel che ora chiamiamo Via per Riolo, ma arrivati alla curva in prossimità di Villa Rosa, cioè solo qualche centinaio di metri più avanti, Via per Riolo attuale non curvava a sinistra bensì proseguiva diritta addentrandosi in quel che ora è il podere Cà Vecchia, praticamente proprio dove esisteva fino a qualche tempo addietro un viottolo (*la carèda*) che proseguiva diritto attraversando Via Isonzo e inoltrandosi per quelli che ora sono i poderi di Filippo Martignoni, Cremonini e Ravaldi, fino ad arrivare in prossimità dell'attuale cimitero di Riolo, per poi innescarsi in quella che ora è Via Bisentolo, dopo aver attraversato quella che adesso è via Savioli. Sarebbe molto utile recuperare quella mappa e studiarne bene i contenuti per verificare come sia potuta nascere la frazione di Riolo che è spostata di appena un paio di centinaia di metri da questa primitiva direttrice.

Il mio amico Lino Mazzanti

Devo assolutamente qui ricordare il mio amico Lino Mazzanti, a cui devo alcune fantastiche pagine della mia vita. Ci siamo incontrati, per motivi legati alla caccia, lui più anziano di me di ben trentaquattro anni. Era fantastico. Rimasto vedovo alla nascita del suo secondo figlio Mauro (1949 – 2014), non si risposò più e allevò, fra indicibili fatiche, i suoi due figli maschi (oltre a Mauro anche il primogenito Paolo), continuando nel frattempo a lavorare, prima nei campi e poi come impiegato all'ufficio di Collocamento di Castelfranco Emilia. Durante la sua giovinezza fu per un periodo al servizio di un possidente agricolo in qualità di uomo fisso (*al sarvitàur*) a tutto servizio, vivendo nel casolare del padrone, dove svolgeva l'attività di contadino. Mi raccontò che un giorno il padrone lo chiamò e gli disse che, dovendosi assentare per un periodo di ferie, lui avrebbe dovuto accudire alla sua gatta fornendogli il mangiare e il bere necessari e a tal fine gli lasciò un certo quantitativo di generi alimentari. Conscio dell'incarico molto delicato, Lino chiuse la gatta in un sottotetto, affinché per nessuna ragione potesse fuggire. La cosa grave fu che solo dopo quattro/cinque giorni gli ritornò in mente l'animale, lasciato senza cibo ne acqua. Corse immediatamente sul luogo temendo il peggio e in cuor suo pregava che la situazione non fosse oramai irreparabile. Aperta la porta del sottotetto notò immediatamente la gatta ancora viva, seppur in condizioni non ottimali. Cercò una spiegazione utile a comprendere come fosse sopravvissuta tanto tempo senza bere né mangiare, tenuto anche conto che eravamo nel periodo estivo. Controllò per bene il sottotetto e notò che la gatta per sopravvivere aveva intaccato una scorta di… cipolle che in quel luogo erano state riposte

per un loro utilizzo nei mesi a seguire. Diceva: *e pinser che im gìvan cl'ira un poc difèzla in dal magnèr* (e pensare che mi avevano detto che era un po' riottosa nel mangiare)!
Già avanti negli anni scoprì un debole per la caccia e si aggregò alla nostra squadra di Riolo che in quel momento era formata dal sottoscritto e dai due fratelli Roatti. I suoi motti erano memorabili e, siccome sapeva ovviamente cucinare, era il nostro riferimento per le cene dopo le battute di caccia. Conosceva tutti i conduttori dei fondi e, quando sapevamo che il transitare per un certo podere poteva essere motivo di frizione, lui interveniva e faceva da apripista a tutta la squadra. Così, per esempio, dovette dialogare con un conduttore (Farnè) che non voleva che calpestassimo... la terra arata! O come un'altra volta che il conduttore del fondo (era stato prima fattore e poi era subentrato al legittimo proprietario in modo a dir poco fraudolento) sosteneva che, camminando nel campo di barbabietole, recavamo un danno alla… gradazione della polpa zuccherina che poi sarebbe stata quantificata al raccolto!
Era un amante della caccia al capanno e passava interminabili periodi, anche con un freddo da cani, ad aspettare dentro un capanno di pochi decimetri quadrati di tela, nascosto da qualche ramo di pianta opportunamente sistemata. Più di una volta ebbe a dire: *stè tranquèl che se ad duvès murir dèintar al capàn a srèf la persàuna piò felìza dal mand* (state tranquilli che se dovessi morire dentro al capanno sarei la persona più felice del mondo). Non è stato accontentato, gli ultimi anni della sua vita sono stati tribolati per una serie di malattie che lo hanno portato, all'età di novanta anni, alla morte. Il giorno del suo funerale, non potevo certo mancare all'ultimo saluto, e a chi mi faceva notare che non vi erano molte persone a porgergli l'ultimo saluto, ebbi a dire che alla sua età tutti i suoi amici lo avevano già da tempo preceduto. Ogni sabato mi reco nel cimitero di Riolo a porgere un saluto a tutti i miei parenti (papà, mamma, la mia adorata sorella Graziella, nonno e nonna, bisnonno e bisnonna, zio e zia), poi un impulso mi fa attraversare il vialetto centrale che divide in due il cimitero e passo a salutare il mio amico Lino a cui avevo, da vivo, promesso che sarei andato a salutarlo spessissimo dopo la sua morte. Lui mi sorrideva e penso in cuor suo che ne fosse proprio convinto.
Quante battute di caccia abbiamo fatto insieme e qualche volta nello sparare a un fagiano in contemporanea dicevo: "Bravo Lino, bel colpo lo hai centrato perfettamente". Mi guardava e dopo un sorriso di circostanza mi diceva: *stràunz, a sò benessum d'avèir-al manchè, mo però et poc* (stronzo, so benissimo di averlo mancato, ma però di poco"! E giù a ridere a crepapelle. Quando io non potevo andare ad una battuta di caccia, perché impegnato nel lavoro, lui in pensione prendeva il motorino (non aveva mai pensato di prendere la patente di guida), a cui aveva fatto applicare un gancio da traino per poter trainare un carretto, del tipo di quelli utilizzati per portare il latte, contenuto nei bidoni (*i bidòun*), al caseificio. Vi aveva costruito sopra una specie di gabbia in legno in cui faceva entrare il mio cane Leo, a cui immancabilmente provvedeva a portare il cibo due volte al giorno (tanto che il cane riconosceva in me e in Lino due padroni equivalenti ed ubbidiva ad entrambi allo stesso modo) e poi partiva al mattino presto quando ancora era buio per una battuta.
Quante volte (io telefonavo alla sera per saperne gli esiti) si rammaricava di essere stato da solo, perché mi diceva: *Set ghir anca tè al fasan che al me partè da clètra pert dal*

furmintàun, a l'avrèn sicurameint purtè a cà (se c'eri anche tu il fagiano che mi è partito dall'altra parte del granoturco lo avremmo sicuramente portato a casa). Ma qualche volta riusciva anche da solo a fare carniere ed allora la telefonata si allungava, perché mi spiegava in modo dettagliato tutta la scena avvenuta.
Che uomo che era! Si accontentava di poco, perché sosteneva che la miseria a cui era stato costretto durante e subito dopo la guerra lo aveva ammaestrato nella vita. Ma il capanno era la sua vita. Rimaneva giorni e giorni in attesa di un piviere, di una pavoncella o, nel periodo canonico, ad aspettare anche con richiami vivi che accudiva in modo splendido, le cesene e i tordi sassello. In primavera poi era un accanito seguace della caccia allo storno e, armato di ogni artifizio utile allo scopo, era più facile trovarlo in mezzo ai campi che a casa sua. Una mattina era in battuta di caccia con Leo. Il cane si avvicinò troppo alla strada e lui corse, perché non fosse investito da un'auto. La foga gli fece dimenticare una operazione importantissima: lo scarico del fucile prima di avvicinarsi alla strada.
Il caso volle che proprio in quel momento passasse una guardia venatoria che non volle sentire ragioni e come da regolamento gli confiscò il fucile ed elevò verbale per la violazione. Mi telefonò subito e la prima cosa che mi disse era che comunque il cane Leo era salvo. Pagò la multa che fu di 100.000 lire e poi io personalmente andai in Prefettura a Modena a portare in visione l'avvenuta oblazione del verbale e contestualmente fui autorizzato da Lino Mazzanti a ritirare il fucile perché, come da regolamento, al pagamento della multa, veniva dissequestrato. La cosa finì nel giro di una settimana, ma Lino non mancò un giorno dall'andare a caccia, dato che gli portai immediatamente uno dei miei due fucili con cui continuò a cacciare: era la sua vita. Infatti la confisca del fucile non comportava la sospensione anche della licenza di caccia, ma solo il non utilizzo dell'arma sotto sequestro. Erano altri tempi, anche se non conoscendo le leggi attuali non so se una tale operazione sia ancora fattibile.
Il mio amico Lino era davvero speciale. Nel tempo in cui la caccia era chiusa (si andava da febbraio a settembre) ci si dedicava ad altra attività. Lui era anche un appassionato di pesca e pescava mediante una enorme rete, chiamata bilancia (*al balanzàun*), che veniva immersa e risollevata dal fiume Panaro mediante un sistema ad argano montato in un capanno appositamente sistemato sulla riva del fiume stesso. Quando le piogge facevano ingrossare il fiume Panaro, ecco che Lino si metteva in contatto telefonico con i proprietari di alcuni di questi capanni da pesca e fissava una giornata durante la quale lui, ed altri amici di Riolo, si sarebbero recati in quel luogo per la pesca. Informava poi ciascuno di noi e così si allestiva la squadra per la battuta di pesca. Si partiva da Riolo ancora con le stelle, perché il turno di pesca era di dodici ore e precisamente dalle sei del mattino alle diciotto di sera. Le altre dodici ore notturne erano ad appannaggio di altri che avrebbero continuato la pesca.
Di solito si partiva con tre o quattro macchine su cui trovavano sistemazione gli amici di Riolo che di norma erano anche i cacciatori e qualche amico collaterale. Lino, esperto cuoco, preparava il necessario per poter poi immediatamente cucinare il pesce catturato. Lo vedevamo munirsi di capienti borse in cui poneva la farina, l'olio, un po' di verdura e la frutta. Ognuno di noi portava da bere ed al bisogno anche salami, mortadelle ecc. da utilizzarsi nel caso il pescato fosse stato insufficiente. Ci si fermava

in un paese già del ferrarese, mi sembra fosse Buonacompra, dove un fornaio era già in grado alle cinque del mattino di fornirci, passando per il retro, il pane appena sfornato ancora caldo. Era buonissimo, come tutto il pane del ferrarese, e come si sostiene da tempo per due ragioni: l'aria e l'acqua. Ora sulla prima posso anche concordare, mentre sulla seconda ricordo, a chi non lo sapesse, che l'acqua di cui si parla è la nostra che parte dalle vicinanze di Castelfranco Emilia ai confini con Riolo e Manzolino e che viene inviata mediante due tubi di acquedotto nella direzione della bassa (Cento e direzione Ferrara). Chi avesse voglia, può, transitando per Via Larga, direzione San Giovanni in Persiceto subito dopo la ferrovia, notare strani cumuli di terra di forma semisferica emergere dal terreno. Bene, in quei luoghi vi sono delle pompe che estraggono l'acqua dal medesimo campo acquifero e lo inviano ad una piccola centrale che si trova un po' più oltre verso Riolo e quindi viene immessa in due (all'origine era una) grandi tubazioni che portano l'acqua nella bassa pianura. I due acquedotti girano in direzione di Riolo e percorrendo proprio la via omonima, passano davanti al portone di ingresso del podere Cà Vecchia, dove io sono nato e vissuto.
Ho visto in più di una occasione, sia per scavi collaterali che durante la posa del secondo tubo dell'acquedotto, queste due opere che portano l'acqua di Castelfranco Emilia ad altre popolazioni della bassa ferrarese. Ma ritorniamo alle nostre battute di pesca. Si arrivava in località Santa Bianca e si svoltava a sinistra in direzione della foce del fiume Panaro che in quel tratto finisce la sua corsa nel grande fiume Po. Si parcheggiava in prossimità del capanno e si aspettava che la squadra che finiva il turno di pesca notturno, lasciasse a noi il turno di pesca diurno. Subito ci si informava di come fosse andata la pesca notturna, perché poteva essere un'indicazione di come poi sarebbe stata la nostra. Di norma quella notturna è più prolifera di quella diurna e nel caso i nostri predecessori non avessero fatto buona pesca, sapevamo già che anche noi non avremmo fatto un grande bottino. Ma eravamo armati di carte da gioco e, se non si prendevano pesci, scattavano incontri accaniti di scala quaranta, pinnacolo, briscola e tressette. Intanto che si giocava, almeno due di noi erano comunque addetti al recupero della rete che avveniva all'incirca ogni cinque minuti mediante una grande ruota che fatta girare avvolgeva un canapo collegato al sistema di leve e carrucole che reggeva la rete stessa. Velocemente si azionava la ruota per evitare che il pesce eventualmente trovatosi al di sopra della rete potesse fuggire e poi, quando la parte esterna dell'enorme rete (ad occhio credo fosse sei metri per sei se non maggiore) affiorava dall'acqua, si procedeva più lentamente. Se si riusciva ad intrappolare pesci di una certa mole (a volte si prendevano delle carpe e gobbi anche di alcuni chilogrammi) si cominciavano a vedere delle scie nella rete anche mentre era ancora per quasi la metà nell'acqua. Solo allora si avvertivano gli altri e tutti abbandonavano le loro attività collaterali e venivano ad assistere alla cattura vera e propria. Questa consisteva nell'introdurre nella grande rete una rete più piccola azionata a mano che, mediante un peso, rimaneva al centro della rete stessa favorendo l'introduzione del pesce nella rete più piccola. Alla fine dell'operazione si lasciava la grande ruota che avevamo azionato per la risalita della grande rete (*al balanzàun*) e questa, per gravità, ritornava ad inabissarsi pronta per una nuova cattura. Intanto la piccola rete (*al balanzèin*) veniva ritirata con un sistema di recupero a canapo e carrucole verso il capanno ed il pesce veniva recu-

perato ed immesso in una vasca per mantenerlo vivo il più a lungo possibile. Il pesce destinato alla cottura era di solito quello di pezzatura piccola adatto alla frittura, che era di volta in volta prelevato da Lino che provvedeva alla sua immediata pulizia ed alla messa in opera con infarinatura. Vicino all'ora di pranzo friggeva il pescato in una grande padella con molto olio e tutti quanti apprezzavamo la sua arte culinaria. Era un maestro. Al pomeriggio inoltrato, si pagava il proprietario del capanno, si dividevano le spese fra tutti i convenuti e poi a ciascuno veniva assegnato in parti uguali il rimanente pescato non utilizzato e rimasto dopo l'abbondante pranzo. Si ritornava allegramente in quel di Riolo, fermandosi magari al bar del mulino per raccontare a tutti la splendida giornata trascorsa.

Una volta, mentre tornavamo da una splendida pescata negli stessi luoghi sopra citati, ci capitò di dover prestare soccorso per un incidente stradale appena successo. Eravamo in due auto, nella prima vi erano Rino Roatti e Tomaso Milioli e nella seconda il sottoscritto e Lino Mazzanti. Arrivati in vicinanza di Cento, in una curva notammo un signore che faceva ampi gesti nella nostra direzione, affinché ci fermassimo. Roatti frenò abbastanza bruscamente ed io, che ero subito dietro, mi fermai giusto in tempo per non tamponarlo. Capimmo dopo le prime parole del signore ciò che era accaduto. Guardammo a sinistra e in un fossato laterale di medie dimensioni notammo un'auto capovolta con le ruote all'aria e due occupanti ancora intrappolati nell'auto stessa. Uno era un bambino di circa tre/quattro anni che piangeva a dirotto e l'altra, sicuramente la sua mamma, che non riusciva a spostarsi dalla posizione in cui era venuta a trovarsi dopo il cappottamento. Avevano causato l'incidente, imparammo poi, tutto da soli: probabilmente (stiamo parlando dei primi anni settanta) il bimbo, alloggiato sul sedile anteriore, aveva distratto la mamma quel tanto che bastava per farle perdere il controllo della vettura che era finita dopo un testa coda nel fossato.

A quei tempi non esistevano i cellulari ed anche i telefoni fissi erano poco numerosi e si trovavano, di solito, nei locali pubblici, quali bar, tabaccherie ecc. Noi, ci guardammo intorno e notammo che eravamo in aperta campagna, quindi non potevamo avvertire nessuno dell'accaduto. In più non bisognava perdere tempo, dal momento che nella macchina incidentata, un cavo di alimentazione della batteria si era staccato dalla stessa e ripetutamente, toccando la parte metallica della carrozzeria, sprigionava scintille che poi respingevano il cavo che ritornava per gravità ancora a toccare il metallo. Notammo anche una perdita di benzina da un tubo che probabilmente si era staccato dal serbatoio. Si poteva quindi innescare in ogni momento un incendio che avrebbe portato a serie conseguenze coloro che si trovavano ancora all'interno dell'auto capovolta. Decidemmo subito di intervenire. Il bimbo fu estratto e presentava una miriade di ferite al viso dovute al fatto che il vetro anteriore dell'abitacolo era andato in frantumi e le schegge lo avevano colpito ripetutamente. Le sue condizioni erano però rassicuranti a parte il grande efflusso di sangue che scaturiva dalle mini-ferite al viso. Lo avvolgemmo in un panno che io portavo sempre nel baule della macchina e lo adagiammo sulla mia macchina nel sedile posteriore, assistito da Tomaso Milioli. Mi ricordo ancora che la mia auto era a quel tempo una mitica 128 Fiat gialla. Il problema era tentare di estrarre la mamma, che essendo di corporatura ben superiore al bimbo, opponeva una stregua resistenza a farsi estrarre dall'abitacolo. Entrai quasi del tutto

nell'abitacolo e la presi con delicatezza, perché si lamentava (abbiamo poi saputo che aveva subito alcune fratture) e contemporaneamente tenevo un occhio sullo scintillio dovuto al cavo staccato della batteria, pregando in cuor mio che non si innescasse l'incendio proprio in quel frangente. Sarebbe stato fatale sia al sottoscritto che alla mamma. Io penso che in presenza di tali avvenimenti, si diventa anche incoscienti dei pericoli che si corrono, perché la necessità di prestare soccorso a volte fa passare in secondo ordine tutto il resto.
Rino possedeva a quel tempo una Fiat 125 verde, che essendo un po' più capiente della mia, dedicammo al ricovero della mamma sempre adagiata sul sedile posteriore ed assistita, per quanto possibile, da Lino Mazzanti. Il problema diventava per noi, non conoscitori della zona, come raggiungere il più vicino ospedale, che sapevamo trovarsi in quel di Cento. Un ragazzo, abitante dei dintorni che intanto era sopraggiunto, si prestò a farci da accompagnatore e salì sulla mia auto. Partimmo a razzo e a clacson spiegati cercammo di raggiungere nel più breve tempo possibile l'ospedale di Cento. Arrivati quasi a destinazione notammo un vigile che, accortosi subito di quanto stava accadendo, fermò il traffico in un incrocio per darci la possibilità di transitare velocemente. Arrivammo al pronto soccorso e subito i barellieri presero in consegna i due feriti per le cure del caso. Il mio panno (quello che avevo utilizzato sul sedile del mio primo motorino), in cui avevo avvolto il bimbo, rimase così al pronto soccorso di Cento, ma pensai che dopo tutto era servito a fin di bene.
La domenica successiva, alcuni della nostra squadra tornarono a pescare alla foce del fiume Panaro e nel ritornare verso casa si fermarono all'ospedale di Cento per conoscere le condizioni dei feriti: il bimbo era stato dimesso dopo qualche punto di sutura e alcuni giorni di osservazione clinica, mentre la mamma purtroppo aveva avuto alcuni traumi che l'avevano portata, dopo una settimana, ad avere ancora seri attacchi febbrili e, di conseguenza, a non essere ancora dichiarata fuori pericolo. Non sapemmo più nulla del proseguo della storia e quando ci penso, sono ancora felice di aver comunque contribuito al salvataggio di due vite umane. Questa è la sintesi di come una giornata dedicata allo svago si possa improvvisamente trasformare in una giornata particolare della nostra vita. Quando si è chiamati ad aiutare qualcuno che si trova in difficoltà, bisogna essere pronti a rispondere in modo adeguato: potremmo essere noi a nostra volta a trovarci al posto di chi in quel momento necessita di aiuto. Intanto la vita del mio amico Lino proseguiva e un giorno mi raccontò, molto dispiaciuto che due dei suoi amici con cui formava il tavolo a quattro di gioco delle carte all'Arci di Manzolino, se ne erano andati quasi in contemporanea. La cosa lo scosse molto e penso che per la prima volta in quel frangente il pensiero della morte lo abbia assalito. Poi in un giorno dell'anno 2000 Lino se ne è andato in silenzio, come era sua abitudine, *a iò fat càunt pèra* (ho fatto conto pari) mi disse prima di morire al compimento dei novanta anni, a seguito di una lunga malattia che in anni precedenti era riuscito a sconfiggere. Rimarrà per sempre fra i miei ricordi più belli. Ciao Lino.

I racconti di guerra

La mia famiglia ha contribuito ai doveri ai quali la Patria a volte ci chiama, dando un suo figlio, Luigi Casalini come contributo umano nella Grande Guerra 1915 – '18. Un monumento, per i caduti della frazione di Riolo, sito in Via Savioli, in prossimità di quelle che erano le Scuole Elementari ed un altro situato nei giardini pubblici di Castelfranco Emilia (per tutti i caduti del Comune) riporta i nomi di coloro che si sono immolati per la Patria nelle due guerre mondiali. Uno di questi nomi è proprio Luigi, il fratello di mio nonno Vincenzo.
Più di una volta mio nonno mi raccontò che suo fratello era partito per la Grande Guerra e si trovava a difendere la Patria dagli invasori austriaci sul Carso. Durante una battaglia questi ruppero le linee difensive italiane e inseguirono i nostri soldati che dovettero indietreggiare per formare una nuova linea di difesa. Il caso volle che un raggruppamento dei nostri soldati trovasse riparo in una galleria che, raggiunta dai nemici, fu dapprima riempita di gas velenosi e poi ostruita mediante il brillamento di una carica esplosiva. Morirono tutti in quella galleria ed il Comando italiano ritenne opportuno lasciare poi i corpi dei soldati in quel luogo come sepoltura definitiva. Non ho mai saputo, dai racconti di mio nonno Vincenzo, quale fosse la località esatta in cui si svolsero i fatti e penso che anche la nostra famiglia non sia mai stata informata in modo esaustivo sugli accadimenti. Quelli erano tempi nei quali le informazioni erano o verbali o scritte, in quest'ultimo caso dovevano essere vagliate però da più fonti informative ed era molto difficile interloquire con esse. Rimasero così due fratelli Vincenzo e Pietro e al primogenito di Pietro fu imposto il nome di Luigi a memoria dello zio caduto in guerra.

Luigi Casalini (1894 – 1915) di Innocenzo.
Soldato del 31º reggimento fanteria, nato il 12 dicembre 1894 a Castelfranco dell'Emilia (Modena), appartenente al Distretto Militare di Bologna, disperso il 24 ottobre 1915 sul Carso in combattimento.

Questo è quanto si desume dall'elenco dei caduti della Prima Guerra Mondiale '15/'18. Da queste poche note si può evidenziare come il nome del mio bisnonno Innocente viene a volte riportato come avrebbe dovuto essere e cioè Innocenzo, mentre nei certificati comunali invece è trascritto come Innocente. Per l'Italia la Prima Guerra Mondiale ha inizio il 23 maggio 1915, giorno di dichiarazione di guerra italiana all'Austria-Ungheria e le operazioni militari si svolsero nell'Italia nord-orientale, lungo le frontiere alpine e lungo il fronte del fiume Isonzo. Da quanto sopra riportato si evince che Luigi Casalini cadde dopo soli cinque mesi appena dall'inizio delle ostilità. Dallo stringato comunicato sopra riportato si evince anche che, come risaputo, Castelfranco Emilia in quel periodo era ancora nella provincia di Bologna. Ecco perché il soldato Luigi Casalini aveva come riferimento il Distretto Militare di Bologna. In tempi successivi, nel periodo fascista, il territorio fu ridisegnato e nel 1929 il comune di Castelfranco Emilia passò dalla Provincia di Bologna a quella di Modena, lasciando nel tempo però negli abitanti di questo territorio, un legame mai del tutto sopito con Bologna.

Castelfranco Emilia (Castel in bolognese, Castelfrânch in modenese) è un comune di oltre 30.000 abitanti della provincia di Modena. Prima del 1929 era sotto la provincia di Bologna. La superficie risulta molto vasta rispetto alla media dei comuni circostanti perché nel 1861 gli venne aggregato il territorio di Piumazzo, fino a quel momento comune a se stante della provincia di Bologna. Fu fondata nel 1226 dai Bolognesi, con l'originario nome di "Borgo Franco", ed era delimitato dalle odierne vie Circondarie. Ai nuovi abitanti del paese, Bologna concesse particolari condizioni fiscali in quanto il Borgo Franco si configurava, in senso geografico e politico, come ultimo centro bolognese in prossimità del confine con la nemica Modena e quindi fungeva da avamposto di difesa. Rimase parte del territorio bolognese anche quando Bologna passò allo Stato Pontificio: risulta quindi essere l'unico paese dell'attuale Provincia di Modena che non abbia fatto parte dell'ex Ducato di Modena e Reggio. È tuttora parte dell'Arcidiocesi di Bologna. Castelfranco Emilia vanta la paternità della più famosa pasta emiliana: i tortellini. Infatti è qui che furono "creati" per la prima volta, ispirandosi all'ombelico della bella dea Venere. Ancora oggigiorno Modena e Bologna si contendono l'invenzione, come si sono contesi per lungo tempo questa terra di confine situata proprio a metà tra i territori delle due province acerrime rivali, sulla antichissima strada costruita dai Romani: la via Emilia.

Mio nonno Vincenzo partecipo' alla campagna di Libia (la guerra di Libia ebbe inizio nel settembre 1911 e si concluse circa un anno più tardi con la completa vittoria italiana) e ripeteva sempre di non riuscire a capire come si era potuto salvare dalla guerra e dalle malattie (anche di tipo veneree) che avevano colpito molti dei suoi amici commilitoni anche con gravi menomazioni sessuali, tanto che alcuni, seppur rimasti in vita, scelsero di non ritornare mai più in Italia per la vergogna.
E veniamo agli avvenimenti accaduti, e a me riportati, relativi alla seconda guerra mondiale.
Mio papà Giovanni e poi mio zio Altero lasciarono Riolo in due momenti successivi per servire la Patria, anche se la loro educazione politica era di segno contrario a quella in voga in quel momento. Mio papà partì per la guerra di Grecia e Albania e mi raccontò vari episodi a lui accaduti durante quel lungo periodo (fece praticamente cinque anni di leva militare e per questo mi ripeté in più di una occasione: *a io fat al suldè anc par tè* (ho fatto il militare anche per te). I soldati destinati alla spedizione militare in Grecia e Albania si imbarcarono, mal vestiti e mal equipaggiati anche dal punto di vista militare, su una vecchia nave che salpò da Bari in direzione dell'Albania. Arrivati in prossimità della costa, non fu dato l'ordine di entrare nel porto (credo di Valona), perché si aveva avuto sentore della presenza di un sommergibile britannico che pattugliava la costa in attesa di colpire qualche nave nemica. Rimasero cosi in balia delle onde per alcuni giorni, nei quali tutti o quasi soffrirono maledettamente il mal di mare dovuto al rullio della nave, vomitando a più riprese. Finalmente fu dato l'ordine di sbarco e subito i soldati italiani furono oggetto di un nutrito mitragliamento da parte delle truppe avversarie che volevano evitare la formazione di una testa di ponte sul loro territorio. Mio padre mi raccontò che dopo soverchi e altalenanti tentativi, riuscirono a porre piede sul territorio da invadere e subito cominciarono i problemi di

vario tipo. Il suolo era molto fangoso e l'equipaggiamento fornito dall'esercito italiano (lui era un fante) non era assolutamente idoneo alla bisogna. Affondavano nel fango ed a fatica riuscirono a creare una testa di ponte sulla spiaggia, sempre sotto il fuoco micidiale delle batterie nemiche che si trovavano ad una quota altimetrica superiore rispetto alle truppe italiane. Lui diceva che gli scarponi in dotazione *ìran et cartàun* (erano di cartone) e non reggevano a quel tipo di suolo e i fanti dovevano fasciare gli scarponi con bende o quant'altro per non arrecare danni irrimediabili a quel tipo di calzature. Anche le armi lasciavano a desiderare e l'inceppamento delle mitraglie e dei fucili era cosa normale. Diceva che si perdeva più tempo a cercare di far funzionare l'arma in dotazione che a sparare.
Dopo alcuni giorni di aspri combattimenti le nostre truppe riuscirono a spingersi un po' verso l'interno e si riuscì a costruire quel minimo di logistica indispensabile in questi casi. Una cucina da campo, un magazzino viveri posto ad adeguata distanza dalle cucine per non offrire un bersaglio univoco al nemico (e poi vedremo come sarà determinate questa scelta), un ospedale da campo dove far confluire i feriti per un primo intervento di pronto soccorso e così via.
La battaglia assunse carattere di stallo e per alcuni giorni le nostre truppe non avanzarono ne indietreggiarono. Capitò un giorno che il cuoco chiedesse aiuto in cucina; fu chiesto ai soldati chi fosse almeno un po' avvezzo all'ambiente delle cucine. Mio papà era un bravo macellaio dilettante di suini e passava tutto l'inverno ad andare presso conoscenti ad insaccare il maiale (ne riparleremo), pertanto professò questa sua abilità e fu scelto subito come aiutante del cuoco, quando non impegnato nelle quasi quotidiane scaramucce belliche. Sta di fatto che un giorno il cuoco chiese al mio papà di andare presso il magazzino viveri a prelevare un sacco di patate che sarebbero servite per il rancio dei soldati. Il magazzino viveri era stato posto in un luogo distante qualche centinaio di metri dal punto dove sorgevano le cucine per non essere un unico bersaglio all'artiglieria nemica che ogni giorno martellava le linee italiane. Mio papà aggirò la collina dietro la quale si trovava il magazzino e mentre era intento a prelevare il sacco di patate, sentì un forte boato seguito subito da uno successivo. Erano bombe di mortaio che erano cadute in vicinanza e lui stabilì subito che la direzione era quella delle cucine italiane. Si caricò il sacco sulle spalle e fece il cammino a ritroso. Arrivato dopo la curva che nascondeva la visuale delle cucine gli si presentò uno spettacolo orrendo. I due colpi di obice avevano centrato perfettamente le cucine e tutto era stato distrutto. Tutti coloro che si trovavano all'interno o erano morti nello scoppio delle bombe o erano orrendamente mutilati. Fu una ecatombe e, se io racconto ciò che era accaduto, lo devo solo alla fortuna che in quel momento ebbe il mio papà a non trovarsi nelle cucine. Sarà un caso, ma a me le patate, in special modo quelle fritte, piacciono un sacco!
Mi raccontò anche di quella volta che fu incaricato, insieme ad un altro fante, ad andare giù al fiume a riempire le borracce anche di altri soldati. A turno cioè due soldati prendevano anche le borracce degli altri commilitoni e andavano giù al fiume per riempirle. La zona era oggetto di fuoco da parte dei cecchini (soldati nemici che puntavano i loro fucili di precisione, muniti di sistema ottico di puntamento) che non aspettavano altro che colpire qualche soldato di parte avversa.

I*l cecchino è usato come supporto in missioni specifiche o per difesa, di solito in offesa viene usato abbinato ad una piccola squadra formata da corpi speciali con l'obbiettivo di penetrare in territorio nemico, distruggere un obbiettivo e rientrare poi alla base. Il cecchino in questo caso è comodo per abbattere i soldati di guardia da grande distanza e come copertura per i compagni che stanno operando all'interno di un campo nemico per piazzare cariche, liberare ostaggi o qualsiasi altro obbiettivo loro assegnato. Da solo non serve a nulla, se non come sistema di difesa, ovvero un cecchino è in grado di tenere bloccato un piccolo reparto da solo per il tempo necessario a coprire una ritirata o per trasferire le truppe.*

Durante la prima guerra mondiale i cecchini si divertivano ad abbattere i comandanti nemici che si mettevano in bella mostra per dimostrare alle truppe che non avevano paura (un'idea da guerra dell'800); servì un ordine degli stati maggiori per insegnare agli ufficiali di non mettersi in piedi al di fuori delle trincee e questo dopo l'ennesima carneficina. Non solo, dalle linee nemiche di notte sparavano a qualsiasi fonte di luce: accendersi una sigaretta la notte in una trincea era una cattivissima idea.

Nella seconda guerra mondiale, i tedeschi rasero al suolo Stalingrado, formando un terreno ideale per i cecchini che, nascosti nelle macerie, resero la conquista della città da parte della wehrmacht un bagno di sangue.

*Un cecchino dunque è utile in specifici compiti, ma dove i numeri crescono sono pra*ticamen*te inutili ed è meglio servirsi dell'artiglieria e delle mitragliatrici.*

Rimane il fatto che un cecchino non mira ai soldati semplici dal suo nascondiglio, ma agli ufficiali, un reparto privo di comandanti e di ordini è praticamente come disperso. Con un paio di proiettili può quindi fare danni enormi e rallentare il nemico per ore. Tutto comunque si conclude con un'azione di disturbo, se non c'è il supporto della fanteria, in quanto da solo non può costringere alla resa un intero reparto, come non può eliminarlo. Le armi che usa sono di elevata precisione, ma inadatte ad un fuoco sostenuto o ravvicinato: in genere tra un colpo e l'altro deve anche ricaricare l'arma.

Lo si sapeva, ma la necessità era tale che bisognava comunque ottemperare all'ordine ricevuto. Mio papà ed il suo compagno presero la strada del fiume e si accinsero al riempimento dei contenitori assegnati. A metà dell'opera furono oggetto del fuoco dei cecchini e, andato a vuoto il primo colpo che cadde a pochi centimetri da uno di loro, si disposero immediatamente dietro a due grandi sassi che si trovavano nei pressi sempre seguiti da altri spari. Ora però il problema era grave: se si fossero sporti da quel riparo sarebbero sicuramente stati colpiti, aspettare il buio della sera era problematico, perché era solo pomeriggio, ricevere aiuto dai commilitoni era da escludersi dato che il Comando non avrebbe mai posto in pericolo altri soldati al fuoco nemico dei cecchini. Mentre pensavano il da farsi, calò la nebbia e dopo un po' sentirono dei passi nell'acqua del fiume. Capirono che erano i soldati nemici che, credendo di aver colpito i due soldati italiani, cercavano i loro corpi. Il mio papà fece segno al suo compagno di non muoversi e calcolò la distanza a cui probabilmente quelli che dovevano essere due soldati nemici si erano venuti incautamente a trovare. Sfilò dalla cintura una bomba a mano di cui i soldati erano dotati e, tolta la sicura, indicò al compagno di fare altrettanto e aspettò ancora un po' per fare avvicinare ancora i nemici; quando reputò che

fosse il momento giusto, ad un cenno si alzarono entrambi e lanciarono gli ordigni in loro possesso in direzione dei nemici. Lo scoppio delle due bombe a mano fu immediato e per un po' non si udì più nessun rumore. Decisero di controllare, dopo qualche tempo, con fare guardingo, oltre i sassi di protezione e constatarono che entrambi i soldati nemici erano caduti. L'errore imperdonabile dei due soldati nemici fu quello di restare troppo vicini l'un l'altro, tanto da creare praticamente un unico bersaglio.
Mio papà era partito militare e insieme a lui anche un suo amico di nome Raffaele Pallotti (1913 – 1985) che abitava nella frazione confinante di Manzolino. Fecero un patto: chi di loro si fosse trovato in difficoltà per eventi bellici, sarebbe stato aiutato dall'altro, nei limiti del possibile. Capitò che giusto nella campagna di guerra del fronte greco/albanese, si trovassero durante una battaglia fianco a fianco. Mio papà venne colpito ad una gamba da un colpo di fucile nemico e proprio in quel frangente fu dato ordine al nostro battaglione di ritirarsi per posizionarsi a qualche centinaio di metri in un luogo più difendibile. I soldati feriti rimasero così nella cosiddetta terra di nessuno e intanto venne prima la sera, poi la notte. Il soldato Pallotti aveva visto il mio papà cadere ferito, ma aveva dovuto comunque ritirarsi secondo l'ordine impartito dal capitano che comandava quei soldati. Aveva però preso i riferimenti precisi del luogo dove era caduto il mio papà, da quel momento impossibilitato a muoversi. Durante la notte la battaglia cessò e Pallotti chiese al capitano il permesso di introdursi nella terra di nessuno per recuperare il mio papà, ma tale operazione, ritenuta troppo pericolosa, gli venne negata. Non ubbidì e con fare molto guardingo, si recò carponi fino al luogo dove aveva visto cadere il suo amico. Lo trovò e lo trascinò fino alle nostre linee, dove fu caricato e legato sul dorso di un mulo. Una pacca sul sedere convinse il mulo a partire in direzione dell'ospedale da campo che si trovava in posizione defilata a quota inferiore. Il mulo conosceva la strada e da solo raggiunse quello che si poteva ritenere un pronto soccorso e così papà fu medicato e poi, in un momento successivo, rispedito in Italia per le cure più appropriate. Ora non conosco la reazione del capitano che avrà sicuramente saputo della mancanza del soldato Pallotti ad un suo ordine, ma credo che abbia valutato appieno il grande gesto compiuto non facendo rapporto. Per inciso dirò che anche il soldato Pallotti ritornò a casa sano e salvo alla fine degli eventi bellici.
Mio papà Giovanni fu curato e, una volta ristabilito quanto bastava, fu immediatamente rimandato al fronte. La sua compagnia operava in Puglia e venne assegnato ad un reparto che operava a Barletta. Mi raccontò che un giorno tutta la sua compagnia fu allertata a portarsi sulla spiaggia per scavare una trincea nella quale tutti i fanti si posizionarono puntando le armi in direzione del mare, perché si era avuta notizia dai Comandi Superiori, che gli inglesi avrebbero, nelle ore successive, tentato uno sbarco. I soldati italiani dotati di semplici fucili, delle solite bombe a mano e di qualche mitragliatrice, avrebbero dovuto respingere in mare quel tentativo, magari operato con mezzi da sbarco ben superiori. Sta di fatto che calata la sera, ad un certo punto scoppiò l'inferno. Razzi e bombe di ogni tipo, che partivano da dietro le linee amiche, caddero pochi metri più avanti alle trincee occupate dagli italiani. Il comandante del presidio diede ordine di stare ben protetti nelle trincee, perché, diceva, le nostre unità in retroguardia, avendo avvistato il tentativo di sbarco, facevano fuoco di sbarramento.

Così fecero: stettero ben chini nel fossato scavato, fino al momento in cui sentirono urla straniere provenire dalle loro spalle che imponevano loro di arrendersi e uscire a mani alzate dalla trincea. Cosa era accaduto? Gli inglesi erano sbarcati qualche chilometro più a sud e poi avevano risalito il territorio fino a raggiungere le nostre linee così che i fanti furono catturati tutti senza avere l'opportunità di sparare un sol colpo! Questa era la guerra. Il papà venne quindi fatto prigioniero e fu così che poté essere curato in modo migliore per la sua ferita precedente. Quella ferita generò nella gamba e nel piede del mio papà una artrosi deformante che si portò dietro per il resto della sua vita. Doveva infatti rivolgersi ad un calzolaio che gli costruiva ogni volta su misura le scarpe, dal momento che uno dei due piedi era di misura alquanto diversa dall'altro. Cercò in tutti i modi, con una serie infinita di domande, di farsi riconoscere il danno patito in guerra, ma sistematicamente gli veniva risposto che non vi erano elementi cartacei sufficienti per accogliere la sua domanda. Il problema nasceva dal fatto che tutti i documenti relativi alla sua ferita di guerra ed alla prigionia erano andati distrutti a causa di un bombardamento alleato della caserma che li conteneva.
Per uscire dal vicolo cieco gli venne suggerito di rintracciare il suo comandante di quel periodo che potesse testimoniare in suo favore. È la classica domanda formalizzata ai fini di non ottemperare alla richiesta. Diceva: *cum a fàghia a catèr na persàuna dap tant tèimp che pasè e dal qual a no piò savù gninta?* (come faccio a rintracciare una persona dopo tanto tempo e di cui non ho più saputo nulla?). Sapeva che era di Parma, ma tutte le informazioni richieste anche tramite la sua Associazione dei Combattenti e Reduci caddero nel nulla. Di ciò si è rammaricato fino alla morte, perché sosteneva di essere stato uno dei pochi soldati che, ferito in battaglia, non gli era stato riconosciuto il danno corporale conseguente. Alla fine della storia mi ricordo che un giorno fù chiamato dal Comandante dei Carabinieri della località San Damaso di Modena, competente per territorio, (si abitava già a Modena), per informazioni che lo riguardavano. Lo accompagnai e alla sua uscita dalla caserma mi ricordo di avergli visto una lacrima scendere dai suoi occhi. Mi raccontò che il Comandante, con fare molto sbrigativo, lo aveva informato che il Ministero competente gli aveva elargito a titolo definitivo la somma di ben 30.000 Lire italiane (eravamo nel 1980), pari a circa 15,00 euro attuali, a riconoscimento di quanto subito dal soldato Casalini Giovanni nella seconda guerra mondiale. Colto alla sprovvista, il mio papà ci aveva pensato un attimo e poi con fare signorile aveva risposto all'indispettito Comandante che quella somma poteva benissimo riconsegnarla al Ministero, perché di elemosina si trattava. Ecco cosa riceve a volte chi ha servito la Patria per un tempo tanto lungo, rimanendo ferito e menomato. Questa cosa lo tormentò per tutta la sua pur breve vita e mi ricordo che il giorno prima di morire ci tornò su e ne parlammo per un bel po'. Mi raccontò anche un aneddoto riguardante il periodo bellico trascorso in quel di Barletta. Capitava molto spesso che fossero portate a termine ruberie di materiale militare da parte di soggetti del luogo e in questi casi come gli alleati tedeschi ne fossero molto irritati. Emisero pertanto un avviso militare nel quale si diceva che chiunque fosse stato sorpreso a rubare, sarebbe stato punito con legge militare molto severa a quei tempi. Così capitò che un povero "Cristo" venne sorpreso in flagrante e subito condannato, per direttissima, alla fucilazione. Da quel giorno non capitò più nemmeno la sparizione di

un laccio (*al curdunàt)* per scarpe e questo anche tralasciando la sorveglianza.
Mio zio Altero fu assegnato ad una compagnia che operava a Pinerolo in Piemonte. Arrivati all'otto settembre 1943, ci fu lo sbandamento generale delle forze armate italiane a seguito dell'armistizio con gli anglo-americani e chi riuscì, cercò di abbandonare il proprio reparto e tentò di ritornare a casa. Quella fu la scelta di mio zio. Camminò per intere notti in direzione di Castelfranco Emilia, mentre di giorno lui e altri commilitoni rimanevano celati nei boschi o nelle culture agricole ad alto fusto per non essere visti dalle brigate fasciste che cercavano di raggruppare i fuggiaschi e di inquadrarli di nuovo nelle forze armate che avrebbero poi aderito alla Repubblica di Salò.
Dopo peripezie inenarrabili, sempre a piedi, arrivò a casa a Riolo con grande soddisfazione del suo papà Vincenzo e della sua mamma Maria che da un po' non avevano più sue notizie. Il problema nacque però quasi subito: si sapeva del ritorno di qualche soldato a casa e i Carabinieri di Castelfranco Emilia sistematicamente ritornavano presso le famiglie dei fuggiaschi per cercare i soldati. Mio zio veniva sistemato in quei frangenti sotto al tino grande capovolto che si trovava in cantina. C'erano due travi appoggiate a terra che alzavano il tino di circa dieci centimetri; il tino era stato capovolto in modo che mio zio potesse trovarvi sistemazione collocato su assi di legno appoggiate alle travi. I Carabinieri chiedevano conto a mio nonno che ogni volta rispondeva di non avere mai visto il proprio figlio Altero dopo la sua partenza per Pinerolo. La cosa andò avanti per parecchio tempo, poi finalmente ci fu la Liberazione e la fine di una prigionia forzata.
Fra i vari episodi che mi sono stati riferiti riguardanti il periodo bellico, citerò quelli che ancora ricordo maggiormente.
Siamo nella seconda parte dell'anno 1944 e le truppe tedesche erano ancora ben ancorate nel nostro territorio, perché la linea Gotica fermava l'avanzata dell'esercito alleato. In questo periodo vi era un caccia alleato solitario che veniva chiamato Pippo che operava incursioni in territorio nemico, mitragliando a bassa quota qualunque bersaglio capitasse a tiro o fosse in movimento di giorno e bombardando a caso di notte non appena intravedeva una luce sul territorio sorvolato. Le auto o i camion militari avevano cercato di ovviare all'inconveniente oscurando i fari con un leggero strato di vernice scura, di modo ché dall'alto fosse più difficile localizzare un veicolo in movimento.
Da ricordare il mitragliamento operato da Pippo in quel periodo ai confini fra il nostro territorio e la frazione di Rastellino. Venne colpito a morte un adolescente di soli dieci anni Enzo Bastoni (1934 – 1944) che ebbe la sfortuna di trovarsi sotto il tiro di Pippo. Avanzando in direzione di Riolo, puntò le mitragliere di bordo e sparò parecchi colpi anche lungo la strada che dopo la chiesa portava verso il mulino cercando di colpire un ciclista che si salvò buttandosi nel canale adiacente. Coloro che si trovarono in quel luogo videro i proiettili rimbalzare sulla strada, mentre l'aereo proseguiva la sua corsa. Non causò danni a persone. Proseguendo lungo la stessa strada, vide transitare sulla stessa un carro trainato da un cavallo, che andava in direzione di Castelfranco Emilia, all'altezza del podere condotto dalla famiglia Zanasi, giusto nella curva dove si trova Villa Rosa. Sul carro c'era il conduttore che sentendo arrivare l'aereo alle sue spalle in fase di mitragliamento ebbe il solo tempo di catapultarsi nel fossato laterale,

mentre i proiettili colpivano il carro ed il cavallo che morì quasi subito. Poi l'aereo virò e sparì dal cielo di Riolo. Mentre avveniva quest'ultimo mitragliamento a circa cento metri dalla nostra casa, mia sorella Graziella si trovava nella vigna (insieme a mamma e zia) limitrofa alla zona del mitragliamento ed era separata dalla strada solo da una rigogliosa siepe di spini d'acacia. La mia mamma, sentendo arrivare l'aereo, impose a mia sorella di ritornare di corsa (aveva solo due anni) verso casa, mentre gli adulti cercavano di nascondersi fra le piante di vite della vigna. Mia sorella si precipitò verso casa dove nel frattempo nonna Maria, accortasi di quanto stava accadendo, cercava di richiamare mia sorella dalla soglia della porta di casa. Mia sorella correndo scalza ebbe la sfortuna di impattare in uno spino di acacia che, per chi non ha mai avuto occasione di vederlo, è micidiale sia nella forma (ad amo da pesca) sia nelle dimensioni (può raggiungere facilmente il centimetro di lunghezza). Mia sorella corse ugualmente verso casa zoppicando in modo vistoso e quando arrivò fra le braccia di mia nonna piangeva sia per il dolore che per la paura subita.
Il nostro podere era circondato in ogni suo lato da siepi maestose appunto di acacia o di biancospino. Ciò era necessario, perché in quei tempi i furti perpetrati nei campi erano quotidiani. Si cercava di limitare i danni con l'innalzamento ai confini di spesse siepi spinate. In autunno mio papà Giovanni e mio zio Altero dovevano potare tutte queste siepi, raccogliere la potatura e solo negli ultimi tempi provvedere a bruciarla in grandi falò, mentre in tempi meno recenti anche queste potature venivano conservate come materiale combustibile per il forno di famiglia. Erano armati di lunghe roncole (*al runcàtti*), falcetto (*al falzàun*), sega a mano (*la sèiga*) e forbici da potatura (*al forbis da vìda*), ma nonostante questi attrezzi, le punture dovute agli spini erano cosa del tutto normale. Succedeva che qualche persona per impadronirsi di qualche grappolo d'uva o altro, praticasse fori nella siepe e quando ciò avveniva, qualcuno della famiglia provvedeva al ripristino magari aggiungendo in quei punti anche un po' di filo spinato. Era insomma come il conflitto permanente fra guardie e ladri.
Una volta, durante la guerra, successe che in una sola notte sparì il raccolto di granoturco di metà appezzamento (*meza fàta*). Furono asportate le pannocchie (al panòci) e al mattino a mio nonno Vincenzo non rimase che constatare il furto. In modo salomonico diceva: *però i en ste brev, parchè i man lasce almànc i gambòun!* (però sono stati bravi, perché mi hanno lasciato almeno i gambi!) Amara consolazione per chi ha perduto parte del raccolto. Qualcuno sapeva e un signore del luogo, Primo Righi (1893 – 1968), che abitava vicino al nostro podere disse a mio nonno che avrebbe fatto i loro nomi solo poco prima di morire. Non fu così e non si conobbero mai i nomi di chi aveva provveduto a far sparire una notevole parte del raccolto di granoturco di quell'anno.
Nel periodo prima della liberazione gli aerei alleati bombardavano sia le città che gli obiettivi da loro ritenuti importanti. In via Isonzo c'è Villa Beccadelli, ora facente parte della tenuta Antela. Dopo il raccolto del granoturco si tagliavano i gambi e si lasciavano seccare. Si legavano poi a covoni e si ammucchiavano in serie di circa una decina di covoni per volta formanti una specie di cono o tenda da indiani dato che venivano posti verticalmente per evitare che la pioggia li bagnasse in parte, utilizzati poi per i pasti delle mucche in inverno. Probabilmente un ricognitore alleato aveva fotografato questa situazione di parecchi coni in un appezzamento della tenuta al-

lora Beccadelli e l'analizzatore delle fotografie ritenne, erroneamente, questi cumuli depositi di armi. Sta di fatto che un giorno arrivarono dalla direzione di Bologna due caccia bombardieri; inquadrarono questi mucchi e sganciarono proprio sopra la nostra casa un paio di bombe che, sorvolando in caduta le case del mulino, andarono a colpire proprio quei mucchi ritenuti depositi di armi. Una scoppiò, mentre l'altra si infilò nel terreno e pare che non sia mai stata recuperata. Probabilmente è ancora lì a qualche metro di profondità ed essendo quel territorio terreno agricolo, lì rimarrà, perché le macchine operartici come il vomere durante l'aratura, non va oltre i sessanta centimetri di profondità. Ovviamente non ci fu nessuno scoppio ulteriore oltre a quello del primo ordigno sganciato. Mia mamma raccontò di avere visto distintamente il momento dello sgancio delle due bombe ed anche cadere quelli che, probabilmente, erano i sistemi direzionali di puntamento delle bombe, nell'appezzamento a lato della nostra casa. La paura fu tremenda, ma almeno in quella occasione non ci furono danni di rilievo e nessuna vittima civile.
Durante la ritirata dell'esercito tedesco una colonna passò proprio il giorno prima dell'arrivo degli alleati da Via Riolo e arrivati in prossimità della nostra casa, un camion militare, per una manovra errata scivolò nel fossato laterale opposto al nostro podere, nel punto dove nel dopoguerra sarebbe sorta la segheria dei fratelli Roatti. I militari tedeschi provarono a riportare il mezzo in strada, ma tutti i tentativi risultarono vani. Decisero quindi di abbandonare sia il mezzo che il contenuto e proseguire in tutta fretta la ritirata in direzione nord per portarsi il più presto possibile, dicevano, oltre il fiume Po dove avrebbero approntato un'altra linea difensiva, visto che la Linea Gotica era nel frattempo caduta. Mia mamma disse che quella sera fu un interminabile processione, per e da quel veicolo, di parecchie persone del luogo che andavano a prelevare quanto contenuto nel camion. Erano vari tipi di prodotti, dal caffè allo zucchero, ai tabacchi e mia mamma disse che riuscì a prelevare una unica stecca di sigarette, perché la calca era tale che aveva avuto paura. Il mezzo in pochissimo tempo fu ripulito di tutto il contenuto, vista la miseria e la fame che regnavano in quel tempo. La stessa cosa capitò ad un treno merci che fu mitragliato sulla linea Bologna – Milano all'altezza di via del Buco, vicino al Capoluogo. Abbandonato in tutta fretta dai tedeschi, fu praticamente ripulito, dagli abitanti di Castelfranco Emilia accorsi sul posto, in pochissimo tempo.
Chi percorre via Cirione trova ad un certo punto, in prossimità del numero civico 13, una lapide che ricorda l'uccisione di Alfredo Bruni avvenuta il 21 aprile 1945 a qualche decina di metri dalla strada da parte di un soldato tedesco in ritirata. La versione degli accadimenti mi è stata raccontata nel modo seguente, anche se ne esiste una versione diversa, ma io mi limiterò a raccontarla come mi è stata riferita da persona, ora non più vivente e quindi difficile da verificare.
Ricordiamoci che in quel giorno Bologna era già stata liberata e Modena era in procinto di esserlo con la sollevazione sia popolare che per l'intervento dei partigiani. Era in corso la ritirata delle truppe tedesche di occupazione e contemporaneamente aveva luogo l'avanzata delle truppe alleate che avevano superato finalmente la linea Gotica sulle montagne ai confini fra il territorio di Firenze e Bologna. Le due linee a tratti si trovavano anche a poche centinaia di metri l'una dall'altra. Capitò così che

Alfredo Bruni intravide l'arrivo di una colonna alleata proprio nella sua direzione proveniente dal territorio di Manzolino. Entusiasta della liberazione oramai imminente, prese un fiasco di vino e corse incontro ai primi soldati alleati per festeggiare insieme a loro l'avvenimento. Proprio in quel punto un piccolo distaccamento tedesco si era posizionato con mitragliatrici e fucili per opporsi in qualche modo, con una azione disperata, all'avanzata del nemico. Un soldato tedesco nascosto in un appezzamento di erba medica, vide la scena e colto da una rabbia indicibile, puntò il fucile e sparò un colpo, Alfredo Bruni cadde sotto il piombo nemico. La colonna alleata si fermò istantaneamente; vennero impartiti ordini e fu fatto fuoco sul luogo da cui era partito il colpo che uccise Alfredo Bruni. Alcuni tedeschi furono anche catturati in quanto si arresero quasi subito ai reparti alleati.
Una cosa analoga mi è stato raccontato che sia capitata in località Corona a Castelfranco Emilia, dove alcuni soldati tedeschi opposero resistenza all'avanzata dei reparti alleati che proseguivano sulla Via Emilia in direzione di Modena, già liberata dai partigiani. Questo piccolo reparto tedesco aveva posizionato su un lato della Via Emilia alcune mitragliatrici. Aprirono il fuoco in direzione degli alleati che arrestarono immediatamente la colonna. Venne dato ordine ad un carro armato di liberare la strada e con il cannone ad alzo zero sparò in direzione nemica.
Fu una carneficina e mi raccontarono che brandelli (fra cui una mano) di un soldato tedesco colpito in pieno furono visibili sul muro di una casa a lato per alcuni giorni.
Un'altra colonna percorse Via Riolo, forse per congiungersi con quella di Via Cirione. L'ordine tassativo impartito qualche giorno prima della liberazione, tramite volantini lanciati dagli aerei alleati, era quello che al transitare delle colonne alleate tutte le finestre delle case dovevano essere spalancate, a mio parere penso per evitare che cecchini appostati dietro alle imposte potessero colpire i soldati alleati. Arrivati in prossimità della nostra casa in Via Riolo 1, trovarono le finestre chiuse. La colonna si arrestò di colpo e il cannone di un mezzo blindato fu subito puntato verso la nostra casa ad alzo zero. Dentro alla casa, oltre a mio nonno, mia nonna, mia mamma con mia sorella Graziella e mia zia Marcellina, avevano da qualche giorno trovato sistemazione alcuni soldati tedeschi sbandati, alcuni dei quali volevano arrendersi e alcuni altri volevano opporre resistenza. Mio nonno e mia nonna parlamentarono con loro e li convinsero a salvarsi la vita e ad evitare una inutile perdita di vite umane che non avrebbe cambiato l'esito della guerra oramai segnato. Appena in tempo prevalse questa prospettiva e mia nonna prese immediatamente un lenzuolo bianco e con molta cautela lo espose fuori da una finestra: era il segnale che gli occupanti si arrendevano.
Entrarono i soldati alleati che fecero prigionieri i soldati tedeschi e vista mia sorella che aveva quasi tre anni offrirono cioccolata e subito se ne andarono con la colonna che intanto aveva proseguito il suo cammino.
Alla fine della guerra la miseria era palpabile e ognuno si industriava, per quanto possibile, a racimolare quel tanto che bastava per sopravvivere. Alcuni, e fra questi anche molti ragazzi e adolescenti, si dedicavano al recupero di materiali nobili quali l'ottone e il rame. Così una delle più fiorenti attività era quella, si fa per dire, di prendere i proiettili anche quelli inesplosi per recuperare quei preziosi metalli. Ora i proiettili già utilizzati non davano certo alcuna preoccupazione, mentre quelli inesplosi erano

sovente causa di incidenti anche mortali. I ragazzi invece cercavano di disinnescare i proiettili per recuperare la polvere da sparo per utilizzarla a fini di gioco. Uno dei passatempi preferiti era quello di posizionare un po' di polvere pirica fra due massi e di farla esplodere.
Un giorno dopo la fine delle ostilità, alcuni ragazzi trovarono un proiettile inesploso, probabilmente di mortaio, in Via Infernetto, laterale di Via Buco. Cercarono, senza essere degli esperti, di renderlo inoffensivo togliendo la spoletta di innesco, ma nell'eseguire questa operazione causarono lo scoppio che fu udito in tutte le case rurali all'intorno. Alcuni corsero in quella direzione e lo spettacolo che li accolse fu tremendo. Sul terreno vi era un ferito lieve (Franco Montanari), i resti di un ragazzo disseminati per ogni dove (tale Saguatti) quest'ultimo infatti era colui che materialmente eseguiva l'operazione di disinnesco e la deflagrazione lo colpì in pieno tanto che alcuni di questi brandelli furono purtroppo recuperati su alberi che si trovavano in quel punto e per fortuna un terzo ragazzo, mi pare fosse Ruggero Masetti, rimase miracolosamente illeso. Questa è purtroppo la guerra.
Un episodio collaterale capitò a mio papà in anni successivi alla fine della guerra. Il nostro podere era per tre lati circondato da vie di comunicazione e pertanto, tolte le siepi di rovi negli anni attorno al 1960, era facilmente raggiungibile da ogni lato; bastava infatti saltare un fossato di medie-piccole dimensioni e si era subito nel nostro podere. Sta di fatto che mio papà e mio zio si accorsero dopo alcuni anni dalla fine della guerra, che un piccolo fossato interno (*la sculèina*) ad ogni pioggia tracimava, dal momento che all'altezza dell'incrocio con un viottolo separatore di due appezzamenti (*la carèda*) l'acqua trovava un ostacolo in prossimità del piccolo ponticello di passaggio. Si decise di intervenire e tramite vanga e badile si scavò. Ad un certo punto la vanga urtò qualche cosa che sembrava metallo. Ad una attenta osservazione con grande stupore si scoprì che quel metallo consisteva in bombe a mano del tipo ananas ben conosciute dal mio papà Giovanni e da mio zio Altero in quanto maneggiate nel corso dell'ultima guerra. I lavori di scavo furono immediatamente interrotti e vennero informati i Carabinieri della Tenenza di Castelfranco Emilia, che accorsero e fecero proseguire gli scavi fino alla completa scoperta del piccolo arsenale bellico.
Furono così rinvenute quattro bombe a mano e la cosa strana è che, mentre oggi sarebbero intervenuti gli artificieri magari del nucleo di Parma preposti con grande spiegamento di mezzi e uomini e magari facendo brillare sul posto il materiale esplosivo ritrovato, (vedi notizie del ritrovamento di analoghe bombe a mano a Portile) il tutto terminò con il prelievo manuale degli ordigni da parte dei Carabinieri che li portarono via tranquillamente verso la caserma di Castelfranco Emilia infilati alla meglio entro una sporta posta sul manubrio della bicicletta d'ordinanza!
Quelli erano tempi in cui il fattore umano prevaleva sul fattore organizzativo e scientifico. Come sono cambiati i tempi!. La conclusione che si può ricavare da questa racconto è che qualcuno che aveva il possesso di queste bombe, aveva evidentemente trovato il modo, da incosciente, di sbarazzarsi di quell'incomodo arsenale, senza pensare minimamente al danno che poteva provocare ad altri, nel momento in cui la vanga o il badile avessero divelto la linguetta di sicurezza di una bomba collocata sotto a quel ponticello. Ricordo ancora che io bimbo cercavo fra le zolle, dopo una aratura, i reperti

relativi al passaggio della guerra e trovavo qualche volta dei bossoli di mitragliatrice, ovviamente vuoti, a cui mancava il proiettile che originariamente si trovava sulla punta. Mio papà diceva che erano i residui dei mitragliamenti che il caccia Pippo aveva effettuato a più riprese nella nostra zona. I reperti erano ricoperti dalla ossidazione dovuta al tempo trascorso (meno di una decina di anni) e io pulivo accuratamente tali bossoli che finivano in bella mostra sul cornicione del camino in casa. A volte se ne trovavano di più piccoli e il mio papà diceva che dovevano essere i bossoli dei fucili. Fortunatamente non ho mai trovato ordigni inesplosi, ma ero comunque ben informato e avrei saputo riconoscerli grazie ai cartelloni esposti nelle aule della scuola elementare di Riolo che li raffigurava.
Per ultimo lascio il ricordo del partigiano Roberto Moscardini (1921 – 1944), nome di battaglia "Lupo", comandante della IV Zona partigiana di Castelfranco Emilia, caduto il 4 ottobre 1944 dopo un combattimento con militi della Repubblica Sociale Italiana. Il fatto ebbe inizio su una strada di confine fra le frazioni di Riolo e di Manzolino e pertanto penso possa rientrare a pieno titolo nella storia della frazione. Percorreva in bicicletta Via Morano diretto ad un incontro che doveva avvenire nel podere "La Valletta" che si trova a qualche centinaio di metri lasciando Via Larga in direzione di San Giovanni in Persiceto. Lo seguiva a breve distanza, sempre in bicicletta, il commissario politico. Doveva incontrare altri quattro partigiani che procedevano su Via Larga su una macchina che era però seguita da un camion della milizia fascista che aveva avuto segnalazione dell'incontro che stava per avvenire, probabilmente a seguito di una spiata.
Appena il camion dei fascisti vide Moscardini in bicicletta aprì il fuoco con una mitragliatrice posta sul tetto del camion. Roberto Moscardini si rese subito conto dell'impari lotta che stava per avere luogo, dato che i partigiani erano in possesso solo di armi corte e quindi diede subito l'ordine di sganciarsi e iniziò a sparare con la rivoltella di cui era in possesso. Contemporaneamente cercò di dileguarsi attraverso i campi in direzione proprio della Valletta che si trova sulla destra lasciando sia Via Larga che Via Morano. La Valletta (*la Valàtta*) era una zona alberata con pioppi e al cui limitare vi era un grande macero utilizzato per la lavorazione della canapa. Il Comandante "Lupo" cercò inutilmente di ripararsi nel pioppeto e nella fitta vegetazione, ma fu circondato dai militi fascisti e ferito gravemente al petto. Cadde sul ciglio del macero e consapevole che la sua cattura avrebbe provocato torture inenarrabili, scelse di suicidarsi con l'arma in sua dotazione. Fu appeso a testa in giù nella Piazza principale di Castelfranco Emilia, dove rimase per ben due giorni e tre notti.
Un gruppo di donne decise che bisognava intervenire e andarono a protestare in modo accanito, rischiando anche in proprio, presso il Podestà, che alla fine concesse l'autorizzazione alla rimozione. Roberto Moscardini è stato il primo partigiano a cadere nel comune di Castelfranco Emilia. Un cippo lo ricorda sul ciglio della strada in Via Larga, in prossimità del caseificio, ma bisogna ricordare che l'evento è accaduto qualche centinaio di metri in direzione sud-est da quel punto sul ciglio del macero in aperta campagna, dove era situato un altro cippo a ricordo proprio del punto esatto dove Moscardini perse la vita. Mi ricordo che questo originale primo cippo era oramai semi-distrutto dal tempo e io lo vedevo andando a caccia in quel luogo. Mi sono

sempre ogni volta fermato in quel punto a ricordare per qualche istante tutti coloro che hanno lottato per liberare l'Italia dal giogo nazi-fascista. Altri quattro fratelli Moscardini entrarono nella resistenza ed una sorella (Anna Maria) fu staffetta partigiana, (proprio come mia suocera Ballestri Alfonsina - detta Concetta), mentre un fratello (Guerrino) riuscì a sopravvivere al campo di concentramento nazista.
Mia suocera, Alfonsina Balestri, ricevette un Attestato di Benemerenza (con una medaglia d'oro coniata per l'occasione) rilasciato dal Comitato Comunale di Castelfranco Emilia nel cinquantesimo Anniversario della Liberazione Nazionale con la seguente dicitura:
"Per aver contribuito con dedizione e coraggio, per riscattare i valori dell'Indipendenza e della Libertà".

Il cimitero

Quando io frequentavo le scuole elementari, il cimitero di Riolo era molto diverso dalla configurazione che ha attualmente. Esso si trova a qualche centinaio di metri dalla chiesa, in Via Savioli e questa vicinanza veniva, e credo venga anche ora utilizzata, per porgere l'ultimo saluto al deceduto dopo la funzione religiosa, incamminandosi tutti quanti in processione dalla chiesa al cimitero.
Io fin da bambino non ho mai capito l'aggiudicazione di un numero civico al cimitero (porta il numero civico 1). Pensavo da bambino che così qualcuno potesse scrivere ai defunti, anche se la cosa mi lasciava perplesso. La superficie ricoperta è rimasta la stessa, ma è molto diverso l'aspetto attuale rispetto a quello che aveva quando io ero ancora un bambino.
In prossimità del giorno dei morti, la maestra ci portava al cimitero, data la sua vicinanza alla scuola. Dovevamo fare attenzione ad attraversare Via Riolo, ma lo scarso flusso di veicoli che circolavano a quei tempi non rendeva ciò difficile. Si arrivava al portone di ingresso, situato in posizione centrale rispetto alla prospettiva, in ferro battuto e già a quel tempo malandato. Ai due lati del portone c'era un muretto di circa ottanta centimetri di altezza, sormontato da una ringhiera sempre in ferro battuto che lasciava intravedere le tombe all'interno. Per accedere bisognava andare in canonica, dove la perpetua custodiva la chiave di accesso. Alla fine di ogni visita bisognava chiudere a chiave il portone e riportare la chiave alla responsabile. Qualcuno diceva: *ani po'ra chi scàpen?* (hanno paura che scappino?) Entrando, ai due lati est e ovest, si intravedevano i due porticati come ora.
Gli archi in qualche caso indicavano la sepoltura dei componenti di una stessa famiglia. Ogni arco contiene nove loculi singoli e all'estremità superiore si trovano altri due loculi più piccoli in cui, di norma, vengono collocati i resti raccolti in piccole bare di zinco di defunti il cui decesso sia avvenuto molti anni prima. Si faceva (e si fa tuttora) così posto ad altre salme che andavano (e vanno) ad occupare il medesimo loculo li-

berato. In fondo al vialetto, situato nella parte centrale sul lato sud, vi era (come esiste anche ora) la chiesetta, molto piccola con un piccolo altare e la cosa che mi colpì negli anni della mia fanciullezza era un tombino sistemato proprio al centro del pavimento della chiesa nel quale venivano collocati, in un loculo sottostante, i resti, cioè le ossa (*agli òs*), dei defunti che non avevano la possibilità di trovare collocazione in quei piccoli loculi di raccolta familiari situati in alto in quelle arcate che abbiamo già descritto. Questa era considerato l'ossario (*l'usèra*) comune del cimitero, cioè il luogo comune dove riposavano le ossa dei riesumati del cimitero.
Ai lati della chiesetta c'era il solito muretto con la ringhiera di ferro come per la parte anteriore del cimitero. Ai due lati del vialetto, fra lo stesso e i due portici, c'erano i due campi in cui trovavano sepoltura a terra coloro che non avevano la proprietà dei loculi in muratura o per propria scelta. Le tombe erano allineate in due file per ogni campo di sepoltura. La cosa che ricordo ancora di più era la zona del campo situata a sinistra della chiesetta, guardandone il frontespizio, e praticamente vicina ad essa, riservata alla sepoltura dei bimbi. In quella zona aveva trovato sepoltura anche il fratellino gemello di mia zia Marcellina, morto alcuni giorni dopo la nascita. Mi ricordo ancora la nonna Maria (mamma del bimbo morto) che si recava sulla tomba a porgere un fiore e insieme pregavamo affinché la sua anima trovasse posto, dopo il limbo, in paradiso. Con la maestra giravamo fra le tombe e ognuno di noi si soffermava maggiormente, quando incontrava quella di un parente.
Io in quel tempo avevo, nell'arco numero 1 (ora numero 17) il mio caro nonno Vincenzo e i bisnonni Innocente e Maria Dardi. Avevo voluto tanto bene al mio nonno e pregavo di poterlo rivedere in paradiso. Mi ricordo che non vi era nessuna pianta di alto fusto nel cimitero e tutte le tombe in quel periodo erano curate e piene di fiori. Si ritornava poi a scuola e immancabilmente la nostra visita al cimitero finiva per diventare materia scolastica. Un bel tema con argomento i defunti non mancava mai e per me lo svolgimento riguardava sempre il mio nonno Vincenzo di cui avevo tante cose da raccontare.
Negli anni 1980/90 il perimetro del cimitero è stato definitivamente chiuso su tutti i lati con la costruzione di altri due porticati a nord e sud e quindi il suo perimetro si è sviluppato su un quadrato chiuso. Le arcate nuove del cimitero dall'1 al 6 sono state costruite per prime (sul lato sud) ed in un secondo tempo (siamo nell'anno della morte del mio papà e cioè il 1983) sono state costruite quelle dal numero 19 al numero 24 sul lato nord. Contemporaneamente con l'andare del tempo sono state tolte tutte le tombe sistemate nei due campi e così è sparita anche la zona di sepoltura dei bimbi. Dopo alcuni decenni le sepolture a terra sono state riprese ed ora visitando il cimitero di Riolo se ne possono contare sette sul lato sinistro e nove sul lato destro. Mentre sparivano le sepolture a terra comparvero quattro alberi di alto fusto che trovarono collocazione ai due lati del vialetto di ingresso. Il caso ha voluto che uno solo sia sopravvissuto, mentre gli altri tre dopo alcuni anni sono stati tolti in quanto seccati. C'è un episodio che riguarda il cimitero di Riolo che mi pare doveroso riportare, perché penso che le nuove generazioni non ne abbiano menzione.
Io ero un ragazzo di una decina di anni e mi recavo spesso al cimitero come faccio ancora oggi. Si notò a quel tempo che in corrispondenza dell'arco di proprietà della

famiglia Aldrovandi che si trovava (e si trova ancora oggi) in fondo, entrando sul lato sinistro, quando pioveva, c'era una infiltrazione d'acqua proveniente sicuramente dalla rottura o spostamento di qualche tegola (*i còp*) sul tetto. Dopo segnalazioni ripetute al Comune, finalmente un giorno alcuni muratori si apprestarono ad iniziare i lavori. Arrivarono a scoprire totalmente il tetto nel punto delle infiltrazioni e con grande stupore notarono, in quel che si può definire il solaio del cimitero, una miriade di armi da guerra sistemate accuratamente ed ovviamente all'insaputa della famiglia Aldrovandi. Furono avvertiti i Carabinieri del Capoluogo che accorsero immediatamente e sistemarono un cordone tutto attorno al cimitero oltre il quale nessuno poteva andare. Arrivarono artificieri e tutto il materiale fu sistemato in due camion militari e portato in luogo sicuro. Pare ci fossero mitragliatrici leggere, mortai, fucili, mitra, bombe a mano e da mortaio ed una miriade di proiettili di vario calibro. Ovviamente non si è mai saputo chi fossero coloro che avevano sistemato con tanta cura tutto il materiale bellico in quel luogo.
Bisogna però pensare che la fine della guerra aveva portato a contrapposizioni anche molto dure fra i partiti di sinistra e quelli di centro e di destra e probabilmente alcuni dei partecipanti alla lotta di Liberazione aveva ritenuto opportuno nascondere le armi in attesa che i tempi migliorassero. La cosa finì lì, ma qualcuno sostenne che le armi corte (pistole e relative munizioni) furono tolte da quel luogo poco prima che i muratori iniziassero i lavori in quel punto del tetto del cimitero. In tempi successivi furono eseguiti scavi all'interno dello stesso cimitero di Riolo nei due campi laterali alla ricerca di altre armi, ma gli scavi diedero sempre esito negativo. Altre ricerche, mediante scavi, interessarono anche il cimitero della frazione limitrofa di Manzolino ed anche in questo caso non si trovò alcunché.
Se vuoi conoscere la storia della tua terra, ti devi recare al cimitero a visitare le tombe. Ognuna di esse ti ricorderà un avvenimento o storie intrecciate con altri abitanti del territorio e potrai così ricostruire la vita della tua terra. Non c'è miglior fonte di informazioni che quella dei personaggi che ora riposano nel camposanto. Il rivedere le loro foto sulla tomba ti riporta alla mente una miriade di avvenimenti che il tempo aveva temporaneamente cancellato dal tuo ricordo.
Vorrei anche ricordare che esisteva un altro cimitero prima della costruzione di quello attuale, posizionato dietro alla chiesa dove avrebbe dovuto sorgere il campo di calcio della frazione mai costruito e che citiamo in altra parte.
Questo vecchio cimitero venne dismesso alla costruzione di quello attuale, ma si racconta che in più di una occasione, durante i lavori di scavo intervenuti in varie epoche in quel luogo, non fosse difficile trovare ossa di defunti lì sepolti e poi dimenticati nel tempo.

La Parrocchia - Il Parroco – Le Suore

La vita di noi bimbi di Riolo è praticamente trascorsa fra una funzione religiosa e l'altra e la vita di scolari, prima all'asilo e poi alle scuole elementari. Tutto si è svolto in un fazzoletto di terra, vista la vicinanza delle tre istituzioni. D'altra parte, non essendoci a quei tempi alternative di giochi, tutto il nostro tempo libero, pre e post funzioni religiose domenicali, si svolgeva in ambito parrocchiale. La funzione religiosa era per noi bimbi un momento di aggregazione e i giochi che finivamo per fare prima e dopo di esse ne erano la riprova. Le nostre famiglie, di provenienza religiosa, ci indirizzavano in quel contesto e la partecipazione al catechismo era per noi l'inizio di un percorso che per alcuni ha avuto termine dopo il sacramento della cresima, per altri il cammino è durato un po' più a lungo, mentre altri non hanno mai abbandonato tale percorso. Arrivato all'età giusta dei sei/sette anni, anch'io fui indirizzato al percorso religioso e mio nonno Vincenzo ne era talmente convinto che in tante occasioni auspicava che io intraprendessi la vita sacerdotale e per convincermi diceva che mi avrebbe regalato l'abito talare. *At pèg la gabèna* (ti pago l'abito talare) mi diceva sempre. Le famiglie già a quel tempo non erano più numerose come in tempi remoti; i figli, quasi sempre, erano in numero perfetto di due per ogni coppia e pertanto le vocazioni al sacerdozio stavano calando in modo verticale. Comunque fui scelto dall'allora Reverendo di Riolo, Don Ardilio Paganelli (1914 - 1997) per seguire gli insegnamenti per diventare chierico (*al ciàrc*). Ottenni ottimi risultati dal suo insegnamento, tanto che servii Messa per sette anni consecutivi, rispondendo in perfetto, o quasi, latino alle domande del celebrante, senza ovviamente capire il senso di molte di quelle parole. Già perché in quegli anni (siamo nel 1953) la Messa era rigorosamente celebrata in latino. Si deve aspettare ancora fino all'avvento di Papa Giovanni XXIII e all'opera del Cardinale di Bologna Giacomo Lercaro per passare alla messa in italiano con l'altare rivolto verso i fedeli e non con il celebrante di spalle come si celebrava a quei tempi.

Giacomo Lercaro (1891– 1976) è stato un cardinale italiano, arcivescovo di Bologna dal 1952 al 1968. La sua formazione ebbe luogo presso il seminario diocesano di Genova e il Pontificio Istituto Biblico. Ordinato presbitero il 25 luglio 1914, nei giorni che videro l'avvio della Prima guerra mondiale, svolse inizialmente la sua attività pastorale quale cappellano nell'esercito. Fu nominato arcivescovo di Ravenna e vescovo di Cervia il 31 gennaio 1947 e consacrato il successivo 19 marzo dall'allora arcivescovo di Genova Giuseppe Siri, del quale sarebbe diventato, negli anni successivi, il contraltare. Lercaro rappresentava in effetti uno dei personaggi più noti dello schieramento "progressista" dell'episcopato italiano e Siri, invece, l'ala più legata alla tradizione. Lercaro sarà trasferito alla sede di Bologna il 19 aprile 1952. Il 12 gennaio 1953 fu nominato cardinale con il titolo di Santa Maria in Traspontina da Papa Pio XII. Lercaro partecipò ai due conclavi del 1958 e 1963, nonché al Concilio Vaticano II, di cui fu membro di una delle commissioni preparatorie. Dal 1966 al 1968 fu presidente del consiglio per la riforma liturgica, che proprio in quegli anni preparava una serie di importanti mutamenti liturgici, fra i quali il passaggio della messa dal latino alle lingue nazionali.

Tali cambiamenti erano fortemente osteggiati dall'ala più conservatrice, come attestò la lettera pubblica di opposizione al nuovo rito romano della messa, scritta nel settembre del 1969 dai cardinali Antonio Bacci e Alfredo Ottaviani.
Lercaro fu il consacratore principale dell'arcivescovo Agostino Baroni M.C.C.I., del vescovo Gilberto Baroni e del vescovo Luigi Bettazzi, suo vescovo ausiliare dal 1963 al 1966. Lasciò il 12 febbraio 1968 il governo pastorale della diocesi di Bologna, città in cui morì il 18 ottobre 1976. Il corpo del Cardinale Lercaro riposa oggi all'interno della Cattedrale di San Pietro a Bologna.

Bisogna anche aggiungere che non vi era alcun impianto di amplificazione e pertanto sia il celebrante che il chierichetto (o i chierichetti in coppia alla domenica o nelle celebrazioni solenni) dovevano alzare la voce per fare udire quanto si recitava anche a coloro che erano in fondo alla chiesa. I tempi erano diversi e raramente la chiesa in qualsiasi funzione religiosa non era completamente piena. Il confronto con i tempi attuali è a dir poco irriverente.
Facciamo un passo indietro nel tempo. Alla fine della seconda guerra mondiale ci fu un periodo tragico in cui fiorirono le vendette dopo il periodo fascista. Ne fu vittima anche l'allora sacerdote di Riolo Don Giuseppe Tarozzi che fu prelevato la notte del 25 maggio 1945 dalla canonica da alcune persone sconosciute e di lui si persero definitivamente le tracce. Sull'episodio furono aperte inchieste in vari tempi, ma non furono in grado di stabilire con certezza come si svolsero gli avvenimenti. Sta di fatto che Don Tarozzi sparì nel nulla. Si mormorò che fosse stato ucciso e poi il suo corpo bruciato in un forno; si disse che fosse stato seppellito in qualche luogo in vicinanza della chiesa o gettato in un pozzo nero, ma tali notizie non furono mai supportate dal ritrovamento dei resti del suo corpo. Ma perché fu ucciso? E da chi? La versione che circolava era che ai tempi del fascismo fosse stato in contatto con questo regime e che alla fine della guerra qualcuno avesse voluto vendicare quanto avvenuto in anni precedenti. Altri asserirono invece che si trattò di forti contrapposizioni nate dal modo di condurre l'amministrazione dell'Opera Pia Savioli. Altra voce sentenziò che il tutto aveva avuto origine da una predica domenicale nella quale si andarono a criticare certe ideologie contrarie al Credo Religioso. Si parlò spesso in quei tempi di triangolo della morte o triangolo rosso, riferendosi ai nostri territori.

Di Don Giuseppe Tarozzi, parroco di Riolo di Castelfranco, è rimasta appena la dentiera. La notte del 25 maggio 1945, alcuni armati suonarono alla porta della canonica. Don Tarozzi aveva terminato di recitare il breviario poco prima in chiesa, e se ne stava a letto. Siccome tardò ad aprire l'uscio, lo fracassarono con una scure, entrarono nella sua stanza da letto, e lo portarono via in camicia da notte. Testimoni videro un'ombra bianca esser trascinata via di dietro la canonica ed una donna, affacciatasi alla finestra e fatta subito ritirare dall'arroganza di quegli uomini armati padroni della situazione, sentì implorare pietà. Più nulla si sa. Sul comodino è rimasta solo la dentiera. Il suo cadavere non è stato ancora trovato. Chi lo pensa bruciato nel forno o dentro al pozzo nero della casa del suo contadino. S'era creato delle antipatie nell'amministrare i beni di un'opera pia, sita nella sua parrocchia. Ma quando comanda Barabba, come a quei tempi, nella bassa pianura bolognese, una semplice antipatia è motivo di morte.

Con la locuzione di origine giornalistica triangolo della morte si indica un'area del nord Italia ove, dopo la Liberazione dell'aprile 1945, si registrò un numero particolarmente elevato di uccisioni a sfondo politico, attribuite a partigiani e a militanti comunisti, ragion per cui è stata introdotta anche l'espressione triangolo rosso ad indicare la stessa zona. L'espressione viene spesso utilizzata in modo polemico per sottolineare gli eccidi e le violenze compiuti dalla fine della seconda guerra mondiale nel triennio 1946 -1948. Secondo lo storico Francesco Malgeri, l'espressione era originariamente riferita al triangolo di territorio compreso tra Castelfranco Emilia, Mirandola e Carpi, mentre il giornalista Giampaolo Pansa indica la zona del modenese corrispondente al triangolo compreso fra Castelfranco Emilia e le due sue frazioni, Piumazzo e Manzolino. In seguito, l'espressione è stata ripresa per indicare aree di volta in volta più ampie, per esempio il triangolo Bologna - Reggio Emilia - Ferrara, sia dentro che fuori dall'Emilia. Lo storico Giovanni Fantozzi sostiene che nel dopoguerra, dall'aprile del 1945 alla fine del 1946, nella provincia di Modena gli omicidi politici furono diverse centinaia, probabilmente oltre il migliaio, stando alle stime dell'allora prefetto di Modena Giovanni Battista Laura, del resto non molto dissimili da quelle dei Carabinieri. Sempre secondo Fantozzi i responsabili di tali delitti politici nel Modenese sarebbero stati, nella stragrande maggioranza dei casi, ex partigiani iscritti o simpatizzanti del PCI, ma solo una parte delle loro vittime erano realmente fascisti (quelli uccisi cioè nell'immediato dopoguerra), gli altri, la maggioranza, erano stati eliminati in quanto considerati "nemici di classe" o semplicemente un ostacolo ad un' auspicata rivoluzione comunista.

Furono effettuati scavi, anche in anni recenti, in vicinanza della chiesa dove alcune testimonianze dicevano di conoscere il luogo dove Don Tarozzi sarebbe stato seppellito, ma le ricerche non portarono a nulla di concreto.
Seguì un periodo in cui la nomina di un nuovo sacerdote in quel di Riolo fu rimandata nel tempo. Nel frattempo le funzioni religiose venivano espletate dal Cappellano del carcere del Forte Urbano di Castelfranco Emilia (si chiamava Don Antonio Cremonini), che almeno ogni domenica mattina si recava in quel di Riolo in bicicletta per la funzione della Santa Messa. Questo periodo portò a qualche inconveniente di cui in uno in particolare ne fu incolpevole vittima il sottoscritto. Bene, io venni alla luce l'11 aprile 1946 proprio in quel periodo di vacanza del parroco ufficiale della chiesa di Riolo. Qualche tempo dopo, presumibilmente nel mese di maggio, (non come ora che i battesimi si rimandano nel tempo) fui battezzato nella chiesa parrocchiale proprio al termine della funzione religiosa domenicale. Da madrina avevo una amica di famiglia, Laura Cantaroni, e Don Antonio (chiamato in dialetto *Dàun Antòni*) impartì il sacramento del battesimo ai due bimbi convenuti e poi se ne ritornò in quel di Castelfranco Emilia. Tutto bene direte voi, invece no! Sta di fatto che raggiunta l'età della Prima Comunione, dopo lo studio del catechismo impartito da Don Ardilio e dalle suore ci si preparava per il giorno stabilito. Si controllano i documenti richiesti e Don Ardilio si accorge che io… non risulto battezzato! Cosa era successo: presumibilmente Don Antonio, oberato da parecchi appuntamenti del giorno domenicale, se ne era andato subito dopo il battesimo senza registrare nei libri parrocchiali l'avvenuto battesimo

del sottoscritto e di un'altra bimba che di cognome faceva Chiarini. Nacque a quel punto un problema abbastanza serio e io pensavo che avrei dovuto essere ribattezzato e alla mia età mi vergognavo un po', perché avevo assistito a tanti battesimi in qualità di chierichetto e avevo notato che i bimbi erano praticamente nudi alla fonte battesimale! Sentite le Autorità Centrali della Diocesi di Bologna Don Ardilio trovò la soluzione: si doveva rintracciare la madrina, Laura Cantaroni, che nel frattempo si era trasferita a San Giovanni in Persiceto dopo il suo matrimonio, la quale doveva testimoniare per iscritto che in un tempo successivo alla mia nascita era stata madrina del mio battesimo. Il tutto venne puntualmente verbalizzato e io venni ammesso alla Prima Comunione insieme agli altri bimbi della Parrocchia.
Facciamo un altro passo indietro. La sede parrocchiale di Riolo divenne vacante appunto a seguito degli eventi relativi alla scomparsa di Don Tarozzi. Bisognava comunque che un nuovo sacerdote prendesse il posto dello scomparso. Gli abitanti di Riolo si divisero in fazioni oltremodo anche politiche: chi sosteneva la venuta di un certo sacerdote, mentre altri osteggiavano questa scelta. La cosa andò per le lunghe ed alla fine la Curia di Bologna (si ricordi che il territorio di Castelfranco Emilia è inglobato nella provincia di Modena, ma è rimasto fino ai giorni nostri nella Diocesi di Bologna) formulò una rosa di nomi e lasciò ad un referendum degli abitanti della frazione, l'onere di scegliere il nuovo sacerdote. Le votazioni dettero come risultato finale la scelta di Don Ardilio Paganelli che divenne a tutti gli effetti il nuovo sacerdote della Parrocchia di Riolo. Si vociferò che per boicottare il candidato dei Parrocchiani religiosi, la comunità non credente votò un candidato diverso, appunto Don Ardilio Paganelli. È stato il mio Assistente Spirituale e mi ha impartito la Prima Comunione. Ci insegnava il catechismo e ci interrogava anche per vedere se avevamo appreso gli insegnamenti che ci inculcava. Arrivammo così al giorno della Prima Comunione della quale riserbo un ricordo tangibile nella foto di rito nella quale, tutto per bene vestito, a mani giunte sorreggo il libricino bianco che veniva donato a tutti i bimbi che si sottoponevano al rito. Ricordo anche una processione durante la quale ogni bimbo prima della Comunione teneva in mano un giglio bianco che era stato coltivato dalle suore nel giardino dell'asilo. Don Ardilio era timido per sua natura e i parrocchiani scambiavano questa sua timidezza con una non volontà di socializzare con gli abitanti. Dopo il rito della messa domenicale molto spesso si ritirava subito in canonica anziché uscire sul sagrato della chiesa ed intrattenersi con i fedeli, ma posso testimoniare che in lui vi era una bontà ed una serietà immensa, che manifestava spesso con noi bimbi. Veniva anche in classe alle elementari e ci intratteneva con racconti religiosi che noi bimbi apprezzavamo molto. Aveva anche un proiettore portatile con il quale proiettava diapositive di carattere religioso e noi bimbi eravamo molto contenti.
Vista la collaborazione che io dedicavo all'apprendimento del catechismo, venni appunto scelto per l'uffizio del chierichetto. Mio nonno Vincenzo ne era entusiasta e mi spronava a seguire le lezioni preliminari che Don Ardilio mi impartiva. Passavamo pomeriggi a ripetere tutti i gesti inerenti il servizio che avrei dovuto poi svolgere sull'altare al suo fianco e come maestro devo dire che era assolutamente bravo. Dopo una serie di lezioni, venne anche per me il battesimo della prima funzione religiosa vera e propria: ero intimidito e impaurito, ma tutto si svolse regolarmente e alla fine

della messa Don Ardilio si complimentò con me. Iniziai a sei anni e per altri sette continuai a servire messa al fianco di Don Ardilio. Di norma i chierichetti erano due, ma spesso servivo da solo e Don Ardilio era comunque contento: sapeva che poteva contare su di me in ogni occasione e se capitava che durante la settimana ci fosse un funerale o un matrimonio io venivo chiamato a fare il chierichetto, tanto, diceva, ero bravo a scuola e non avrei impiegato molto tempo a recuperare ciò che perdevo a lezione. Andava lui direttamente dalla mia maestra e chiedeva il permesso, perché io potessi uscire con lui a prestare il servizio religioso. Ero felice di questa sua considerazione nei miei riguardi e mi ricordo che qualche volta percepivo piccole somme in denaro elargite da coloro che usufruivano dei servizi religiosi come nei matrimoni o nei funerali. Mettevo i soldini in un salvadanaio di terracotta per poterli utilizzare al bisogno. Ricordo che a quei tempi l'altare era ancora quello con il quale il celebrante e i chierichetti voltavano le spalle ai fedeli. Il marmo dei gradini era molto duro e le ginocchia mi dolevano nel rimanere in quella posizione anche per parecchi minuti. Infatti i cuscini venivano utilizzati solo per le cerimonie importanti e io speravo che ce ne fossero molte per lenire il dolore delle ginocchia sul marmo. In inverno c'era un freddo terribile e, mentre i fedeli potevano tenersi il cappotto sulle spalle, noi dovevamo indossare i paramenti e cioè quella che veniva chiamata la cotta bianca (*la còta*) sopra una gonna nera (*la stanèla*). Ogni chierichetto aveva la sua, quasi su misura, chiamiamola uniforme, che veniva riposta in scomparti di un grande armadio di legno a muro che si trovava nel locale immediatamente a lato dell'altare, sulla via per la canonica. Dietro all'altare c'era (ed esiste tuttora) una banco semi-circolare in legno (il coro) dove trovavano posto solo gli uomini e, se questo spazio non era sufficiente, questi trovavano posto ai due lati dell'altare in un loggiato, al di sopra di uno dei quali e precisamente quello rivolto a sud, era sistemato l'organo a canne, molto utilizzato nelle Feste Religiose più importanti e nei matrimoni. Questo organo veniva suonato da un signore, allora giovinetto, che si chiamava Paolo Torre che poi ritroverò al Dipartimento di Fisica dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia in qualità di ausiliario (*al bidèl*) in anni molto successivi.

I bimbi si sistemavano nei primi banchi disposti su due colonne e, se non vado errato, i maschietti erano divisi dalle femminucce: di solito i primi erano sistemati sul lato sinistro guardando l'altare e le seconde sul lato destro. Una suora sorvegliava questi e quelle e le donne seguivano nei banchi successivi fino in fondo alla chiesa. Ora credo che questa distinzione non esista più, ma ai miei tempi queste erano le regole non scritte di partecipazione alle funzioni religiose. Gli uomini dovevano entrare in chiesa senza il cappello e le donne dovevano coprirsi il capo con un fazzoletto o un copricapo (*al vèil)* di seta. Alle entrate della chiesa c'erano i contenitori dell'Acqua Benedetta e i grandi porgevano le dita bagnate ai piccoli, se la loro statura non permetteva di raggiungere quel punto. Andavo con Don Ardilio a benedire le case nel periodo immediatamente precedente la Pasqua e la cosa funzionava così: si partiva a piedi o in bicicletta con l'Acqua Benedetta, l'aspersorio per la benedizione, il libriccino delle preghiere, un santino da lasciare ad ogni famiglia e due capienti borse di paglia. Arrivati alla casa ci facevano entrare e si recitavano alcune preghiere a cui seguiva la benedizione. Qualche parola di conforto nel caso che nella famiglia fossero presenti

problematiche di salute e poi di solito la persona più anziana della casa regalava a Don Ardilio e al chierichetto un certo numero di uova fresche che finivano nelle capienti borse che avevamo appresso.
Il giro continuava per alcuni giorni e si passava per ogni famiglia di qualunque colore politico fosse e non mi ricordo di avere mai incontrato un diniego per la Benedizione delle case e questo fatto deve far riflettere in un periodo come il nostro attuale dove gli scontri politici e religiosi non conoscono più regole, almeno di galateo. Ritornati in parrocchia avveniva la divisione delle uova e Don Ardilio faceva le cosiddette parti che, di norma erano due parti di uova al parroco ed una al chierichetto. Ritornavo ogni volta a casa con la mia sporta di uova fresche ed ero felice. Nonna Maria provvedeva alla loro vendita e mi porgeva i soldini ricavati da mettere nel salvadanaio. Le vendeva a dozzine ed era formidabile nel far di conto a memoria sul risultato della moltiplicazione. Veniva un signore (*al pularòl*) almeno una volta a settimana a vedere se nonna Maria aveva qualche animale da cortile da vendere e quello era il momento di vendere anche le uova, comprese le mie nel periodo pasquale. Parsimoniosa la nonna, teneva il conto delle vendite e utilizzava il ricavato per comperare ciò che il podere non produceva: olio, carne per il brodo (acquistata da Ravaldi dopo l'uscita dalla prima messa domenicale) e altri prodotti che un signore di Nonantola, Cesare Marchesi, con un'auto nera Fiat (mi pare fosse una 1.400 centimetri cubi di cilindrata) passava a proporne l'acquisto. Di questi prodotti che la nonna acquistava me ne ricordo uno in particolare: era un vasetto di marmellata (di ciliegie) a forma conica, costruito con legno sfogliato. La marmellata ivi contenuta era gustosissima e si tagliava, data la consistenza del prodotto, letteralmente a quadretti che noi bimbi mangiavamo insieme ad un tozzo di pane. Ma ritorniamo alla vicende della parrocchia. Nella settimana precedente la Pasqua, ad un certo punto le campane tacevano, si diceva a quel tempo che venivano "legate" (*i an ligh*è *al campèn*) (hanno legato le campane). Per fare in modo che la cittadinanza (si ricordi che stiamo parlando di una frazione rurale con le case sparse per la campagna) fosse informata dell'approssimarsi dell'inizio delle funzioni religiose, si utilizzava (non potendo utilizzare le campane) un oggetto di legno mediante il quale, ruotando una manovella, si facevano battere dei martelli di legno (mi sembra di ricordarne tre), alternativamente su un asse di legno che faceva parte della stessa struttura e che ne amplificava il rumore. Ad orari convenuti noi chierichetti prendevamo questo strano arnese e ci mettevamo a fare questi segnali (che mi ricordavano molto il tam tam degli africani o degli indiani) ai quattro lati della chiesa e nonostante i nostri sforzi credo proprio che il risultato informativo rumoroso fosse molto scarso. Devo dire che la partecipazione alle funzioni era comunque numerosa, perché la religiosità in quei tempi era molto più alta dell'attuale e chi poteva abbandonava il lavoro dei campi per partecipare alle funzioni religiose. Si arrivava così al giorno di Pasqua.
Non vorrei dire una stupidaggine, ma io, ancora prima di fare il chierichetto e quindi stiamo parlando della fine degli anni 1940, primi anni del 1950, mi ricordo il suono di campane che venivano sciolte il sabato, proprio il giorno prima di Pasqua e chiunque sentisse il suono a distesa e avesse la possibilità di farlo, prendeva con il palmo delle mani un po' di acqua disponibile e si bagnava gli occhi in segno di avvenuta resurrezione di Nostro Signore. In ogni fosso, anche il più piccolo, a quei tempi scorreva acqua

in abbondanza che si sarebbe potuta anche bere.
Ora gli stessi fossati non hanno più neanche una goccia di acqua ed anche quando questa fosse presente, sarebbe di pessima qualità e magari pure maleodorante. Durante la Settimana Santa ed in special modo il Sabato Santo, un componente di ogni famiglia credente, prendeva una sporta di uova fresche e andava dal parroco a benedirle: queste venivano poi bollite e distribuite ai componenti la famiglia il giorno di Pasqua e almeno una doveva essere mangiata a digiuno. Il guscio di queste uova benedette veniva conservato e quando ve ne era un quantitativo sufficiente, un uomo della famiglia provvedeva a spargere questi pezzettini di guscio benedetto nei campi a protezione del futuro raccolto. Si tenga conto che le uova benedette andavano ad aggiungersi ai pasti normali, quindi ogni componente custodiva le sue uova e decideva di mangiarsele quando credeva, utilizzando come condimento un pizzico di sale, una goccia d'olio e un po' di aceto di vino. Mi ricordo che la divisione (caso unico) era rigorosamente in parti uguali per tutti i componenti qualunque fosse l'età e per noi bimbi era uno spasso usufruire di questa abbondanza alimentare che avveniva, si badi bene, solo in quel periodo dell'anno. Ognuno poneva con una matita il proprio nome sulle uova sode e le riponeva in attesa di mangiarle nei giorni successivi alla Pasqua.
Nel mese di maggio ogni mattina in chiesa c'era una funzione durante la quale si pregava la Madonna ed alla fine si prendeva il baldacchino con la statua della Vergine e due adulti, a spalla, la portavano in processione per le strade della frazione. Ogni mattina una via diversa e la processione, fra canti e preghiere, raggiungeva il portone di ogni casa colonica, qui si fermava e veniva benedetto quel casolare e il campo agricolo annesso. Gli abitanti del casolare avevano riempito di fiori, di norma rose, per tutta la sua larghezza il fronte del viottolo di accesso al casolare ed era tutto un disegno odoroso (perché a quei tempi le rose profumavano ancora), magari raffiguranti la V e l'M di Vergine Maria o il W e M che stava per Viva Maria. Poi c'era chi faceva a gara per essere il più bravo nel raffigurare la Beata Vergine e la processione poi ritornava alla chiesa e il giorno dopo si ricominciava verso una altra via della frazione. Nessuno si lamentava per la lunghezza del tragitto o per il peso del baldacchino da trasportare rigorosamente a spalla e i canti e le preghiere inondavano i campi in quel periodo già fiorenti. Il giorno 3 di maggio c'è la ricorrenza della Santa Croce e gli agricoltori preparavano nei giorni precedenti delle croci di legno costruite con rami di salice ed all'incrocio dei due bracci della croce veniva posto un rametto di ulivo benedetto la domenica delle Palme. Quel giorno le croci venivano posizionate nei campi a protezione del raccolto futuro.
Mi ritornano in mente le gite che il parroco organizzava a cadenza annuale e a cui partecipavano gli abitanti della frazione grandi e piccoli. Era forse l'unico momento di evasione dalla frazione. Molti di noi, compresi i nostri familiari, non avrebbero mai potuto vedere il mondo esterno alla nostra piccola comunità, se non ci fossero state le gite organizzate in quel tempo da Don Ardilio. Queste erano programmate per tempo, nel periodo tardo primaverile, e la località veniva stabilita dal parroco. Per i bimbi più meritevoli, che avevano partecipato allo studio del catechismo in modo assiduo, la gita era regalata dalla Parrocchia (leggi Opera Pia Savioli) e poi si apriva l'adesione dei partecipanti che era a numero chiuso. Raggiunta la capienza della corriera (*la curìra*)

del tempo, di norma una cinquantina di posti, si considerava conclusa l'adesione e noi bimbi aspettavamo con ansia il fatidico giorno della partenza. Mi ricordo che andavamo in gita io, mia sorella, mia mamma e qualche volta anche mia nonna Maria, la quale all'età di sessanta anni non aveva mai visto il mare.
Quando venne decisa la gita a Venezia arrivò il momento per nonna Maria di vederlo. Era più entusiasta lei di noi piccoli e per tempo anche lei si organizzò all'evento. Si portava il mangiare al sacco, panini, salumi e uova sode abbondavano nelle sporte di paglia che gli accompagnatori adulti portavano appresso. La gita durava rigorosamente un giorno e quindi si partiva praticamente con ancora le stelle che brillavano nel cielo e si ritornava a notte inoltrata. I giorni precedenti erano per noi bimbi interminabili e non vedevamo l'ora di partire. Ovviamente l'ultima notte precedente la partenza nessuno riusciva a dormire e non riesco ancora a capire come poi si trovasse la forza necessaria, il giorno seguente, per le camminate e le fatiche concernenti il viaggio. A piedi ci si recava in prossimità della chiesa di Riolo e lì si aspettava l'arrivo della corriera che veniva accolta con urla di felicità da parte di tutti i partecipanti. La ditta incaricata al viaggio era la famosa ditta di trasporti con autocorriera Borsarini di Castelfranco Emilia che serviva anche la linea Castelfranco Emilia - Modena; in alternativa si poteva utilizzare il treno per recarsi nel capoluogo di Provincia. Di solito veniva riservata alle gite la corriera più recente, rigorosamente di colore blu chiaro, ma rispetto alle attuali è come paragonare un'auto alla diligenza del Far West! Subito salendo si sentiva un forte odore di petrolio o simili che ti riempiva il naso e ti accompagnava per tutto il viaggio che durava ore. Infatti la nafta era utilizzata per pulire sia il pavimento interno dell'autocorriera che le parti basse dei seggiolini.
A lato del guidatore vi era un sarcofago di dimensioni notevoli che conteneva parte del motore e pertanto il puzzo della nafta ed il rumore erano i fedeli compagni di viaggio. Ogni tanto bisognava fermarsi a seguito di richieste improrogabili per pipì che dovevano essere immediatamente esaudite. Don Ardilio forniva notizie riguardanti il tragitto e i luoghi di un certo rilievo, illustrandoci la storia ed i relativi accadimenti. Ma andiamo per ordine; all'arrivo della corriera vi era il rito dell'imbarco: ogni famiglia veniva chiamata all'appello, trovava posto e poi il parroco chiamava un'altra famiglia e così via. Ovviamente tutti volevano sedere sui sedili anteriori ed allora il parroco, per evitare rimostranze, andava in ordine cronologico rispetto alla data di prenotazione ed evitava così sicuri mugugni. Ad ogni fermata, prima di ripartire, Don Ardilio faceva l'appello, nel caso che qualcuno si fosse allontanato dal gruppo. Tutto funzionava a meraviglia; solo proprio quella volta a Venezia successe l'imprevedibile. Al momento del ritorno mancavano due adulti; si aspettò parecchio tempo, ma poi si decise di partire, considerato il fatto che quei ragazzi adulti potevano fare ritorno con mezzi alternativi. A volte scattava la battuta "chi non c'è alzi la mano" e tutti ridevano felici. Ho ancora davanti agli occhi lo stupore di mia nonna, quando arrivammo in vicinanza di Venezia e si cominciò ad intravedere l'acqua dei canali; poi il tragitto da Piazza San Marco fino al Lido e allora si iniziò a vedere la distesa del mare. Nonna Maria era rapita dall'immensità di quella distesa d'acqua e la sentii sussurrare *a narèv mai pinsè che al mèr al fos acsè grand* (non avrei mai pensato che il mare fosse così grande). Meravigliosa nonna Maria; era semplice come lo è stata tutta

la sua vita fatta di dolori, tanti, e momenti felici, pochi. Di quella gita mi rimase impresso l'enorme volo di piccioni di Piazza San Marco, la cattedrale immensa e l'alto campanile. Prendevamo il mangime da venditori preposti e poi con il palmo della mano piena di cibo, aspettavamo che i colombi venissero a prelevarlo e intanto, chi ne aveva la possibilità, si faceva fotografare da addetti che poi ti prendevano subito i soldi equivalenti al servizio e l'indirizzo di casa per spedirti le foto. Non sono a conoscenza se poi questo puntualmente avvenisse, perché le scarse nostre risorse familiari non ci permettevano questo tipo di ricordo. Il ritorno era molto più silenzioso dell'andata. I canti che avevano accompagnato il povero guidatore per tutta la durata del tragitto in andata, poi pian piano scemavano in quello del ritorno. Eravamo veramente sfiniti dalla stanchezza, ma sempre pronti ad aderire alla nuova gita dell'anno successivo. Potrei elencare le gite a cui ho partecipato, ma credo che tutte più o meno ricalchino la sequenza descritta. Solo di un'altra mi ricordo lo svolgimento. Arrivati alla mattina presto come solito al raduno, trascorse molto tempo rispetto all'ora stabilita per la partenza e dalla direzione di Castelfranco Emilia non arrivava la corriera. Don Ardilio incominciò a preoccuparsi e andò presso l'osteria di Massimiliano Ravaldi a lato della chiesa per poter telefonare alla ditta Borsarini incaricata di fornire anche quell'anno la corriera per la gita. Si tenga conto che quello era allora l'unico telefono esistente sul territorio della frazione (funzionante rigorosamente a scatti registrati da apposito contatore) e chi aveva bisogno di comunicare con altri abbonati al telefono, si recava in quel punto e telefonava pagando il dovuto dopo la contabilizzazione degli scatti effettuati e registrati. Don Ardilio ricevette la comunicazione che c'era stato un disguido tecnico (pare che l'autista, mal informato, si fosse recato a Riolo Terme!), e che una volta rimediato avrebbe permesso al mezzo di arrivare. Ciò avvenne con un forte ritardo (mi pare un paio di ore) che fece cambiare tutta la programmazione del viaggio; mi ricordo come Don Ardilio fosse un po' deluso per l'inconveniente, suo malgrado, capitato. Tutto comunque finì bene e se non erro si andò quella volta al santuario di Monte Berico a Vicenza. Poi diventammo grandi e si perse quel magnifico momento di aggregazione che ancora rimpiango.

Ricordo ancora che il parroco Don Ardilio ad un certo punto riuscì ad acquistare un televisore, che per quei tempi era una cosa fantastica e così a Riolo ne esistevano due: uno presso la Parrocchia e uno presso la Casa del Popolo, acquistato dal Partito Comunista. Sta di fatto che noi, bimbi e ragazzi, approfittavamo sia dell'una che dell'altra opzione per poter vedere qualche programma ed in sintesi funzionava cosi: presso la Canonica guardavamo un programma allora molto in voga che si chiamava Rin Tin Tin e che veniva trasmesso al pomeriggio della domenica subito dopo la funzione religiosa del pomeriggio (che in dialetto chiamavamo *la benziaun*) e presso la Casa del Popolo andavamo a vedere lo sport come le partite di calcio e il ciclismo. Immancabilmente, dopo la funzione religiosa del pomeriggio domenicale, andavamo nella casa, al primo piano in cucina, di Don Ardilio e lì guardavamo il filmato, (che durava circa una mezz'ora) di Rin Tin Tin che era un cane lupo che, al pari dell'attuale Rex, era il protagonista di ogni episodio della guerra fra indiani e conquistatori del West. Alla fine tutti a casa o a giocare a pallone che era nella disponibilità sempre del Parroco. Era di cuoio e veniva gonfiato tramite una pompa di solito utilizzata per gonfiare le

ruote delle biciclette, in quanto all'interno dell'involucro vi era una vera e propria camera ad aria di gomma. Questa veniva gonfiata tramite una cannula pure di gomma e poi questa cannula veniva chiusa a raddoppio e tenuta con un elastico. Vi si accedeva tramite un taglio della custodia esterna del pallone che poi veniva chiusa mediante un cordoncino. Questo era il nostro pallone dell'epoca. Bisognava stare attenti ai colpi di testa: se la parte colpita del pallone era proprio quella in corrispondenza della cucitura, erano impatti veramente molto dolorosi. Il campo da calcio era rigorosamente quello antistante il sagrato della chiesa e le sue piccole dimensioni erano giocoforza utilizzate in tutte le sue parti. Le porte erano, quella a nord formata da due alberi, quelli centrali, mi pare tigli (ne esistevano quattro che ora non ci sono più) e quella rivolta a sud si intuiva da due pali in ferro che sorreggevano una rete metallica. I problemi nascevano ad ogni tiro o lancio in quanto la bassa altezza delle reti di recinzione su tre lati (il quarto era il muro della chiesa e il muro del campanile) il pallone finiva o nell'orto del Parroco o nel canale di Riolo o nel campo di Francesco Bottazzi (1925 – 2003). Perdevamo più tempo per il recupero del pallone che per il gioco effettivo, ma eravamo comunque felici. A quei tempi dietro la chiesa, in Via Savioli, dove ora sorgono alcune case, esisteva un'ampia zona non coltivata che doveva essere a tutti gli effetti il campo di calcio della Parrocchia. Non ne conosco il motivo, ma quel campo non fu mai attrezzato allo scopo e ogni qualvolta che si doveva giocare a calcio per una partita vera, bisognava spostarsi a Manzolino. Credo che questo fosse il motivo contingente per cui non fu mai organizzata una squadra di calcio della frazione, anche se ricordo che furono acquistate le maglie e molti penso non lo sappiano che erano di colore viola come quella della Fiorentina. Nella mia mente mi è sempre rimasto il dubbio che ci fosse sotto anche un sottile motivo politico e religioso: il primo, perché in quei tempi l'opinione pubblica era divisa nei due campi contrapposti e il secondo, perché il Parroco temeva che gli incontri di calcio si sovrapponessero alle funzioni religiose con ovvio disturbo delle stesse. Quel terreno sul retro della chiesa ad ovest era in tempi più antichi il luogo del vecchio cimitero, poi dismesso dopo la costruzione dell'attuale. In tempi successivi fu approntato un locale giochi nell'ala che dal sagrato della chiesa andava all'abitazione del sacrestano. Qui erano stati posti un bigliardino o calciobalilla che dir si voglia, un tavolo da ping pong e alcuni altri giochi che ora non ricordo. Nei ritagli di tempo della domenica, non occupati da funzioni religiose o da lezioni di catechismo, quel locale era la nostra meta.

Un giorno scoprimmo che detto locale era interdetto al gioco e ognuno di noi si interrogò sul perché di questo stato di fatto. Don Ardilio improvvisamente non dava più il libero accesso a quel locale ludico tanto ambito da noi ragazzi, assidui frequentatori della Parrocchia. Ora, come ben si può capire, si studiò il modo di entrare ugualmente nel locale anche solo per un attimo per capire il motivo per cui non si poteva più utilizzare. Coadiuvati dai più grandicelli si riuscì ad inserire nel locale uno di noi, il più piccolo, utilizzando una piccola finestrella posta di lato alla porta di ingresso. Il verificatore dopo un po' ritornò e riferì a tutti i risultati della sua indagine. Non era possibile accedere al locale in quanto questo era stato adibito temporaneamente a locale di cova di alcune chiocce. Erano state sistemate delle ceste ricolme di paglia nelle quali trovavano posto le uova ricoperte dal tepore del corpo delle galline che si erano tramutate

in chiocce e pertanto il nostro gioco avrebbe disturbato la cova. Dopo il tempo sufficiente, se non ricordo male dell'ordine di venticinque giorni, nacquero i pulcini e solo dopo si poté riutilizzare il locale ludico. Ricordo Don Ardilio che munito di motorino chiamato "mosquito" montato su un telaio da bicicletta femminile di colore nero si recava a visitare i parrocchiani. A volta pedalava invece di inserire il gruppo motore e la sua tonaca svolazzava. Me lo ricordo anche durante le sue prediche: i suoi occhi fissavano un punto della chiesa in alto e continuava così a spiegare la parola di Dio. Non mi ricordo di averlo mai sentito alzare la voce contro alcuno ed in special modo con noi ragazzi anche se ci sarebbe stata più di una occasione per farlo.
L'unica parentesi si riferisce all'unione, senza vincolo di matrimonio, che avvenne fra Guerra, papà (rimasto vedovo) del mio amico Paolo, e una signora dalla quale poi ebbe poi anche un figlio (Giorgio). Era il primo caso che si verificava in Parrocchia di una convivenza non regolamentata dal matrimonio e così per alcuni anni a Natale, senza fare nomi, Don Ardilio richiamava quell'unione non consentita dal Credo religioso. Era un vero educatore e tutti i sabati che Dio comanda lo saluto ancora con riconoscenza presso la sua tomba al cimitero di Riolo, dove mi reco a salutare tutti i miei parenti defunti. Saluto anche Suor Maria Crocifissa Stupazzoni decana delle suore di Riolo che ho fatto in tempo a conoscere e ad apprezzarne l'insegnamento. Ricordo ancora fra le tante Suor Umberta che è stata l'ultima Suora Superiora (*la superiàura*) della Parrocchia. La chiusura dell'asilo gestito dalle suore è stato per me un momento di dolore, perché tanti di noi ragazzi nati a Riolo hanno potuto usufruire delle cure e degli insegnamenti di quel gruppo di suore che prima di essere religiose erano per noi delle mamme. Ma così va il mondo.
Dopo avere appreso da Don Ardilio gli insegnamenti essenziali delle funzioni che un chierichetto deve conoscere, mi vennero impartite le nozioni utili per suonare le campane. Quelle di Riolo sono quattro, ma solo tre di queste vengono azionate dal basso tramite canapi. Il riconoscimento delle tre campane avviene mediante le dimensioni dei relativi canapi: la campana più grande ha il canapo di diametro maggiore e poi a scalare fino alla più piccola. Ogni campana ha il suo impiego specifico: la più grande segnalava per esempio che all'inizio della funzione religiosa mancava esattamente un'ora, così che il suono di questa alle ore dieci (questo suono veniva chiamato la prima in dialetto *la prèma*) della domenica mattina, avvertiva la popolazione credente che alle ore undici avrebbe avuto inizio la Messa domenicale che veniva anche chiamata l'ultima (*màssa ùltma*). La mezzana delle tre campane collegate ai canapi indicava con il suo suono che eravamo arrivati a mezz'ora dall'inizio della messa, cioè erano le 10 e 30 nel nostro esempio. Il suono della più piccola indicava che erano le ore 11,00 e che la Messa aveva praticamente inizio. La quarta campana, non azionabile dal piano terra del campanile, è situata un po' più in alto rispetto alle altre tre e serve esclusivamente ai suonatori delle campane durante i loro concerti con il suono a festa durante avvenimenti solenni quali matrimoni, sagre o gare fra squadre di cosiddetti "campanari". La quarta campana come dimensioni si colloca fra la più grande e la cosiddetta "mezzana". Considerato che come chierichetto andavo bene, Don Ardilio mi chiamò un giorno per insegnarmi anche a suonare le campane. Io ero profondamente euforico e al tempo stesso impaurito. Don Ardilio però era molto bravo e paziente. Infatti

sembra un'azione facile suonare una campana tirando il canapo ad essa collegata, ma vi assicuro che non è così. Dopo alcuni strattoni in cui il battacchio della campana, messo in oscillazione, non tocca la parete interna della stessa, finalmente l'oscillazione a pendolo dello stesso battacchio raggiunge un'ampiezza tale da consentire il primo "tocco". Il difficile si raggiunge in quel frangente: occorre con perizia tirare la corda con ritmicità, affinché il suono stesso si ripeta ritmicamente. La fase di apprendimento fu lunga, laboriosa, ripetuta nel tempo e continuò anche con l'aiuto della campanara ufficiale Ines Zunarelli (1909 – 1982) che era l'addetta istituzionale designata a questa funzione, oltre ad altre che citeremo. Dopo innumerevoli tentativi i risultati, almeno sulla campana più piccola, la più facile da maneggiare, furono soddisfacenti. Si passò poi alla mezzana ed infine alla più grossa e questa vi giuro fu veramente difficile da domare. Alla fine, dopo molte lezioni pratiche, fui ufficialmente deputato a suonare le campane mediante i canapi negli orari canonici. Mi sentivo molto partecipe anche al solo pensare che io, così piccolo, potessi in qualche modo influire sui ritmi di vita dei compaesani della mia frazione. La curiosità a quell'età è tale che alla prima occasione utile volli salire i tanti gradini del campanile per vedere le campane che io azionavo con i tre canapi al piano terra.

Il campanile della chiesa di S. Pietro di Riolo è stato costruito fra il maggio 1925 e il luglio 1926. Era costato Lire 70.000 ed era stato inaugurato il 19 agosto del 1928.
La ricostruzione della chiesa nella forma attuale costò 470.000 Lire e venne inaugurata il 14 settembre del 1928. Due iscrizioni poste sul prospetto est del campanile e all'interno della chiesa sul portale di ingresso indicano le date di questi storici avvenimenti.
Sacerdote in quel tempo era Don Cesare Morselli (1852 - 1938) che morì il giorno del Corpus Domini il 16 giugno 1938, dopo aver retto la Parrocchia per 51 anni. Fu colpito da infarto mentre officiava il rito religioso e cadde fra le braccia di un suo chierichetto, Ruggero Masetti. Si rivolse al chierichetto dicendo: cìno aiutùm ch'a stag mel (ragazzo aiutami che mi sento male) e spirò.

Mi ricordo ancora il momento: una domenica mattina era in programma un matrimonio e i campanari, quasi tutti di Riolo, (uno era sicuramente il figlio di Massimiliano Ravaldi) erano stati chiamati dalle famiglie degli sposi a rallegrare la cerimonia, prima, durante e dopo il rito nuziale con il suono a distesa delle campane. Noi chierichetti eravamo molto contenti quando veniva celebrato un matrimonio, essenzialmente per due ragioni: alla fine della Messa gli sposi salutavano il Parroco celebrante offrendo confetti (*al cuftùr*) e zuccherini (*i zucarèin*) di pasta dolce e anche i chierichetti venivano, di norma, omaggiati con alcune di quelle prelibate delizie; la seconda ragione della nostra contentezza era che qualche volta gli sposi elargivano una offerta in denaro per la chiesa e per il parroco e in quei casi lasciavano qualche piccola somma anche per noi chierichetti che Don Ardilio distribuiva in parti uguali a noi piccoli concelebranti. Andavo a casa a piedi con i dolci e i soldini, saltellando felice lungo la strada che costeggia il canale di Riolo e la distanza che mi separava da casa, un chilometro, veniva percorsa in un battibaleno.
Quella domenica approfittai della presenza dei campanari, che erano saliti in cima al campanile per tempo e che provavano i vari ritmi in attesa degli sposi, per salire i

gradini con il cuore in gola ed arrivare nella stanzetta delle campane; in quel frangente rimasi estasiato dalla scena. I quattro campanari erano ubicati uno per ogni campana e quello più in alto azionava la quarta campana a me sconosciuta in bilico su una trave. Temevo che ad ogni suo movimento potesse precipitare, ma sapeva il fatto suo e imperterrito accompagnava gli altri tre, sicuramente molto meglio sistemati, nei vari ritmi, a volte lenti e a volte veloci, che si susseguivano nel tempo. I canapi che io azionavo da terra erano stati per l'occasione sganciati dalle tre campane situate allo stesso livello e quattro corte corde venivano azionate dai campanari con la maestria e il tempismo che il suono alternato richiedeva. Uno di loro, come il direttore d'orchestra, scandiva i tempi e tutti gli altri lo seguivano nel ritmo del suono. Alla fine i rintocchi erano talmente frenetici che io mi tappai le orecchie con le mani, dal momento che il suono era divenuto molto intenso. In quegli istanti tutta la torre campanaria oscillava e io presi una paura tremenda, anche perché guardando dalle finestre aperte in quella stanza, vidi la mia frazione per la prima volta dall'alto e il fatto mi fece una enorme impressione. Guardai in direzione sud dove si trovava la mia casa, distante circa un chilometro dal campanile e la vidi così dall'alto ed anche quello mi fece una certa impressione. Ora che ci penso credo di essere salito solo tre volte sul campanile e in tutte le occasioni sempre con timore: quelle oscillazioni di tutta la struttura della torre campanaria mi impressionavano sempre più e non vedevo l'ora di ridiscendere al piano terra, ma la curiosità era forte e mi riproponevo ogni volta di ritornare lassù e di non avere più paura. I campanari dall'alto avevano una prospettiva visiva tale da accorgersi con molto anticipo dell'arrivo del corteo nuziale e così potevano iniziare il loro concerto a tempo debito.

Questa tradizione del suono a festa delle campane temo si sia persa o comunque di molto ridotta. I giovani non sostituiscono più i vecchi campanari ed anche questa tradizione purtroppo scompare, lasciando il suono delle campane soltanto ai sistemi di amplificazione elettrica con risultati molto più scadenti rispetto ai suoni originali, a braccio, dei tempi che furono. Ripenso ai campanari con le corte corde avvolte agli avambracci, tirare con colpi secchi e violenti, ma ritmici, quasi a domare quelle campane che una volta prodotto il suono, dovevano essere immediatamente fermate all'istante a volte con l'imboccatura rivolta in alto e a volte con la stessa rivolta in basso.

A quei tempi venivano anche organizzate vere e proprie gare fra squadre di campanari di altri paesi vicini che dovevano suonare brani comuni e brani propri e poi una giuria di esperti ne giudicava il risultato.

Le campane purtroppo non davano solo segnali di festa, ma anche informazioni funeste. Classica era la suonata con rintocchi distanziati: qualcuno aveva lasciato la vita terrena. Se non ricordo male, tale suono emanato dalla campana maggiore significava la morte di un uomo, mentre il suono della mezzana avvertiva della avvenuta dipartita di una donna della frazione. Questo particolare suono veniva denominato "la passata" (*la passèta*) e tutti in quei frangenti si interrogavano su chi fosse il defunto o la defunta. Anche durante i funerali le campane suonavano a rintocchi intervallati (si diceva che suonavano a morto), mentre il corteo funebre, rigorosamente a piedi, partendo dalla casa dell'estinto, si avvicinava alla chiesa e durante il breve tragitto, dopo la funzione religiosa, dalla chiesa al cimitero. Sì, perché ai miei tempi la stragrande maggioranza

dei decessi avveniva nella propria abitazione e solo qualche volta il decesso avveniva in ospedale. Ora, come tutti sanno, le due percentuali si sono ribaltate e solo in rarissimi casi il decesso avviene presso l'abitazione; ciò è dovuto al fatto che si ricorre molto più di frequente alle cure ospedaliere rispetto ai tempi della mia fanciullezza, e questo è sicuramente un dato positivo, ma anche perché molto spesso non si vuole, come si sul dire, il "morto" in casa e questo è sicuramente un lato molto negativo.
A mezzogiorno in punto, in qualunque periodo dell'anno si fosse, Ines suonava la campana maggiore e tutti abbandonavano il duro lavoro nei campi per il pranzo: si diceva che l'Ines aveva suonato il mezzogiorno (*l'Ines l'ha sunè mezdè*). Ines era una buona e brava persona, rimasta nubile, preparava la chiesa per le funzioni e con le suore poneva i fiori freschi sull'altare maggiore, accendeva le candele e i ceri e poi li spegneva a fine funzione utilizzando uno strano strumento: era un cono rovesciato posto in cima ad una lunga pertica che veniva sovrapposto alla candela accesa e poi calato sulla stessa. La fiammella così veniva spenta sia per il contatto diretto che per la sottrazione dell'ossigeno indispensabile come comburente, ma questa regola fisica io l'avrei imparata solo dopo qualche anno frequentando le Scuole Superiori.
A quei tempi in chiesa vi erano solo le candele, i candelieri con le lampadine elettriche, ora presenti anche nella nostra chiesa, sono stati posti in anni più recenti. Anche questo è un segno dei tempi. In particolari momenti dell'anno Ines partiva dalla canonica (abitava in una piccola casa proprio dietro alla chiesa) con un carretto a mano e visitava tutte le famiglie contadine della frazione per la cosiddetta questua. Era questa una elargizione di prodotti agricoli che gli agricoltori, riconoscenti dell'operato della sacrestana, davano volentieri ad Ines che contenta ogni volta ringraziava. Non si era mai sposata Ines e aveva dedicato tutta la sua vita all'attività collaterale del Parroco e della Parrocchia. Mi ricordo che quando morì, tutta la frazione andò al suo funerale e questo dimostrò quanto fosse amata dai parrocchiani. Mi ricordo di due episodi della questua, quello relativo alla trebbiatura del grano e quello relativo alla raccolta dell'uva. Nel primo dei due ogni famiglia dava una quantità di grano commisurato alle proprie finanze: i contadini più facoltosi davano di più ed altri elargivano un po' di meno, ma tutti contribuivano. Uno strano arnese, rigorosamente di legno simile ad una paletta (*al palàt*), ma con manico più lungo e di dimensioni molto maggiori entrava nel sacco di frumento appena trebbiato e il contenuto veniva riposto nel sacco che Ines teneva aperto nelle sue mani. Questo arnese non era altro che un grande mestolo e che poteva contenere anche un paio di chilogrammi di frumento alla volta. Chi poteva, dicevamo, ne dava di più, altri di meno, ma Ines ringraziava tutti in egual modo.
Al tempo della raccolta dell'uva, Ines partiva di nuovo con il suo carretto a mano sul quale aveva posto una tinozza (erano di solito delle piccole botti di legno divise esattamente a metà) e con quel sistema passava tra le famiglie della frazione che versavano con il paniere (*al panìr*) costruito con tanti rami di salice intrecciati, l'uva nella tinozza di Ines. Si racconta, ma penso sia una delle solite leggende metropolitane, che una volta Ines, per non far ritorno a casa prima di avere finito uno dei suoi giri, avesse pigiato l'uva nella tinozza tanto da far tracimare la parte liquida dell'uva, il mosto (*al mast*) trattenendo così solo la cosiddetta "graspa", che non è altro che la parte del grappolo meno nobile e utile, perdendo invece il succo da cui deriva il vino. Probabilmente era

solo una battuta, ma la gente così riferiva e si sorrideva sull'accaduto. Ad un certo punto Ines venne supportata da suo fratello Abele Zunarelli (1914 - 1991) e dalla moglie Francesca Righi (1920 - 2011) nelle attività parrocchiali che abbiamo elencato e quelli anche furono tempi eccellenti per la vita religiosa della parrocchia.
Un caro ricordo va anche a Maria Reggiani (1918 - 2004), parrocchiana molto religiosa che rimasta nubile per sua scelta, ha speso gran parte della sua vita ad aiutare gli altri. Viveva con i fratelli, le cognate e i nipoti e molta della sua attività giornaliera era a loro dedicata. La si poteva trovare in chiesa sempre presente ad ogni cerimonia e coadiuvava Ines Zunarelli a tenere in ordine la chiesa e aiutava le suore nell'accudire i piccoli durante le funzioni religiose. Ricordo il suo abbigliamento sempre uguale nel tempo. Dall'autunno alla primavera era solita portare un soprabito o un cappotto sempre con la cintura e questo abbigliamento era una sua caratteristica particolare. Buona e gentile sempre con tutti dispensava altrettanti buoni consigli a chi ne aveva bisogno e in anni del dopoguerra erano in molti ad averne bisogno.
A quei tempi il cimitero era chiuso ai visitatori da un portone in ferro e chiunque volesse accedervi, doveva prima recarsi dal sacrestano a prendere una grossa chiave per aprire il portone stesso munito di una altrettanto grossa serratura che a noi bimbi dava l'impressione che fosse proprio la chiave di San Pietro per l'accesso al Paradiso, anche se nel nostro caso il luogo da visitare era senza alcun dubbio molto diverso. Dopo la visita bisognava richiudere il portone e riportare la chiave dal sacrestano; nessuno infrangeva questa regola. Poi i tempi sono cambiati e ora si accede al cimitero di Riolo liberamente, anche se devo dire, purtroppo, che tranne il periodo di commemorazione dei defunti, vedo una partecipazione al rito della visita al cimitero quasi nulla.
Per mia scelta, ogni sabato visito i miei defunti al cimitero di Riolo e a quello di Manzolino e devo dire che vedo sempre e solo quelle pochissime persone che come il sottoscritto credono ancora nell'utilità della visita ai cimiteri e quasi mai noto la presenza di giovani. Temo che finita la mia generazione, il saluto ai defunti sarà limitato alla sepoltura ed alla veloce visita nella ricorrenza del giorno dei defunti del due di novembre e così sia. Un signore una volta fece una battuta che mi fece molto riflettere. Disse: *t'nit mai acòrt che long al mur dal zimitèri a ghè sàuol dal biziclát da dòna?* (Non ti sei mai accorto che lungo il muro del cimitero ci sono solo delle biciclette da donna?). Effettivamente era così.
Quando io ero ancora un fanciullo, notavo la presenza di molte donne alla visita al cimitero, stante il fatto che vi erano (e ancora oggi ci sono) molte più vedove che vedovi! E venne anche per me il giorno della Cresima. Di nuovo tutto ben vestito per l'occasione, dopo aver sostenuto l'esame di catechismo sotto l'attenta guida di Don Ardilio, fummo indirizzati in quel di Castelfranco Emilia dove, una domenica mattina, un vescovo giunto da Bologna impartì questo sacramento. Eravamo in molti, maschi e femmine e tutto il corridoio centrale della chiesa di Santa Maria Assunta era gremito dai cresimandi e dai relativi padrini e madrine. Il mio padrino era lo zio Gino Tabellini, fratello della mia mamma. Dopo la messa il Vescovo impartì ad ognuno di noi il sacramento della Cresima e mi rimase impresso quella specie di schiaffetto sulla guancia che il celebrante impone ad ogni cresimando e che fa parte del rito stesso. Mi venne da pensare in quel momento: il prossimo sacramento che riceverò potrà essere

o il matrimonio o, memore delle volontà del nonno, il servizio sacerdotale, oppure, pensai il sacramento dell'estrema unzione. Come ben vedete avevo studiato per bene il catechismo!

La chiesa di Santa Maria Assunta è l'edificio religioso principale di Castelfranco Emilia, situato lungo la via Emilia. La chiesa fu costruita tra il 1226 e il 1232, inizialmente presentava un'unica navata. Nel 1578 fu elevata dal Card. Gabriele Paleotti al grado di arcipretura plebanale e di vicariato foraneo. Nel 1692 fu iniziata una nuova costruzione al fine di sostituire l'edificio ormai fortemente deteriorato. La nuova chiesa, terminata nel 1704, ha la forma attuale seppur sempre a navata unica. L'aggiunta delle due navate laterali, ad opera di Don Luigi Crespellani, avvenne nei lavori di ristrutturazione tra il 1879 ed il 1887. In quest'occasione vennero aperte sulla facciata due nuove porte, in corrispondenza di ciascuna navata. Sulla facciata attuale possiamo leggere dei versi della Bibbia tratti dal libro del Siracide (Sir 39,17 – 24,19): "Reginae Caelesti – Auasi rosa plantata super rivos – quasi oliva speciosa in campis" (Alla Regina del Cielo – Bella: come rosa sbocciata sulle sponde dei fiumi – come pianta d'ulivo maestosa nei campi). All'interno della chiesa si notano due grandi statue, poste ai lati dell'altare in apposite nicchie. A destra, guardando l'altare, c'è la statua di Abramo, mentre a sinistra del Re Davide. L'opera artistica di sicuro maggior pregio è il quadro della Beata Vergine Maria Assunta in cielo, opera del pittore bolognese Guido Reni. Tale quadro fu un dono del parroco Don Cristoforo Masini alla comunità parrocchiale. Il fratello del parroco scrisse in proposito: "di Guido Reni è la famosissima pittura dell'assunzione della Beata Vergine fatta fare nel 1627 dal dottor Cristoforo Masini, arciprete e vicario di detta terra e introdotta con solenne processione adì 16 maggio". Nel 1797 Napoleone cercò di portarla in Francia. I castelfranchesi, consapevoli di ciò, sostituirono l'originale con una copia evitando così il furto dell'opera. Il secondo altare sulla navata sinistra è dedicato al patrono del paese: San Donnino. Nei pressi vi è anche una statua raffigurante il santo realizzata dai fratelli Ballanti di Faenza, su commissione del Comune. Nel lontano 1841, su richiesta dell'allora arciprete del paese, Don Marco Serrazanetti, tale statua fu donata alla parrocchia. Sotto l'altare sono custodite le spoglie di San Prospero donate dal Papa Benedetto XIV nel 1750 ai castelfranchesi membri della confraternita del suffragio, che si erano recati in pellegrinaggio a Roma.

Ricordo ancora che un giorno Don Ardilio Paganelli andò a trovare mia nonna Maria, oramai quasi cieca e sorda, per chiedere se aveva piacere di ricevere la visita dell'Arcivescovo di Bologna, che in visita pastorale alla Parrocchia, aveva espresso il desiderio di portare conforto e un saluto a due persone anziane della Parrocchia. Per una delle persone anziane la scelta di Don Ardilio cadde su mia nonna, devotissima parrocchiana. E così una domenica mattina l'alto Porporato della Curia di Bologna fece visita a mia nonna, oramai alla fine della sua tribolata vita terrena. Si intrattenne per qualche minuto e poi la benedì. Cara nonna, lei così fervente cattolica, aveva avuto un bel regalo. Qualche tempo dopo spirò e sono certo che il Paradiso le abbia aperto le sue porte immediatamente. L'altra persona alla quale l'Arcivescovo portò un saluto fu il papà di Emilio Aureli (Mèli Chèral), grande cacciatore dei tempi di Gino Cantaroni, Tomaso Milioli e Orlando Orlandi, che abitava nello stradello che da Via Isonzo, in prossimità

dell'ingresso di quello che fu il caseificio di proprietà dei Romagnoli, si perde giusto nell'abitazione degli Aureli passando davanti all'abitazione dei Cantaroni.
L'ultima volta che avevo avuto la possibilità di visitare la mia chiesa di Riolo era stato il 26 aprile 1983 nel giorno dei funerali del mio papà Giovanni. Per una serie di circostanze, non ultima quella della sede vacante del parroco, non avevo più avuto modo di entrarvi e in special modo nella giornata del sabato, quando sistematicamente vado al cimitero a salutare i miei defunti. L'occasione mi si è presentata sabato 7 marzo 2009, quando ho visto, di ritorno dal cimitero, alcune macchine parcheggiate nel cortile di fronte alla chiesa e il portone di accesso aperto. Immediatamente sono entrato nel cortile che mi ha visto partecipe di tante funzioni religiose e partite a pallone e, parcheggiata l'auto, ho spinto con cautela il portoncino laterale dell'ingresso principale. È stato come rivedere una fotografia di molti anni prima: la chiesa è rimasta tale e quale la ricordavo. Mi sembrava di averla lasciata ieri e che non fosse cambiato assolutamente nulla, solo un po' ingrigita nei colori. Il vederla assolutamente deserta mi ha causato però anche un certo dolore. L'unica innovazione che ho notato è la possibilità di accendere una lampada votiva nell'altare a destra appena si entra dal portone principale. Ai miei tempi ciò non era fattibile e non ricordo che fosse possibile accendere una candela in prossimità di qualsiasi immagine sacra presente, perché non c'era un candeliere dedicato a questa funzione. Ho visitato i vari altari laterali e quello principale, poi ho avvertito voci nella parte laterale a sud nel luogo dove noi chierichetti e il Parroco ci vestivamo per iniziare le funzioni religiose. La porta era chiusa, i partecipanti stavano pregando e non ho voluto interrompere quel loro momento di preghiera. Sono quindi ritornato sui miei passi e dopo un saluto cristiano sono uscito, sperando di non far passare altri 26 anni prima di entrare nella mia chiesa, anche perché, data la mia età, non sono sicuro di poterlo fare.

28 ottobre 2008

Ciao Lella, mia adorata sorella.
E così sei volata in cielo. Non hai potuto aspettare che io terminassi di scrivere il libro. Avevamo concordato che tu saresti stata la mia correttrice di bozze e nel frattempo ti chiedevo ogni tanto di ricordarmi nomi e tu puntualmente rispondevi, aggiungendo alle mie narrazioni qualche cosa che ti veniva in mente e così io arricchivo il mio racconto con il tuo aiuto.
Facevamo squadra io e te. Ci bastava guardarci negli occhi e subito trovavamo la soluzione ad ogni problema. Ora sono rimasto solo e il gioco di squadra non lo possiamo più fare. Mi manchi tanto. Sei stata per me la mia compagna di giochi nell'infanzia, la mia accompagnatrice lungo la strada non ancora asfaltata che conduceva all'asilo, e così anche per il tuo ultimo anno di scuola elementare, tu in quinta ed io in prima e poi mia "consigliera" nella vita, attenta a proteggermi da quelli, che tu, più avanti

negli anni, consideravi pericoli per il tuo fratellino. A volte finiva anche in baruffa, ma poi sempre ritornavamo a fare squadra insieme. Vedevi in me quello che tu non avevi potuto fare. Tu lavoravi e io studiavo e mi spronavi perché riuscissi a raggiungere un livello di studio che nella nostra famiglia di agricoltori nessuno era ancora riuscito a raggiungere. Quando mi diplomai eri raggiante come se fossi stata tu a raggiungere quell'obiettivo e io ne ero felice. Siamo rimasti insieme nella nostra terra di Riolo per tredici anni e poi tu, solo diciassettenne, sei convogliata a nozze con Alfredo Bertoni e io, per la prima volta sono rimasto solo ma sempre ti sono stato vicino. Hai cresciuto i tuoi due figli di cui eri giustamente orgogliosa, Maurizio prima, poi Fabio. A trentanove anni eri già nonna per la nascita del tuo nipotino Simone e ci ridevamo su. Poi è arrivata Greta, che ora a solo quattro anni, ha perso la sua nonna della quale era innamorata. Negli ultimi giorni tuo nipote Alessandro è venuto a farti visita con sua moglie Alessia e i miei due nipotini Giacomo e Ginevra e tu eri felice.
Insieme abbiamo assistito il babbo quando una malattia inesorabile lo ha minato nel 1982/'83 e poi siamo stati vicini alla mamma negli anni seguenti, sempre di comune accordo. Quando quindici anni fa sei stata colpita dalla malattia, sei stata forte e coraggiosa. Hai lottato come una tigre per debellarla e ci sei riuscita. Poi il destino ha voluto ancora colpirti e non ti sei persa d'animo e ancora hai lottato e alla fine questa volta ti sei dovuta arrendere, ma lo hai fatto con dignità senza farci pesare più di tanto la tua indicibile sofferenza che ti attanagliava.
Ho saputo che negli ultimi tempi, di notte ti alzavi e senza fare rumore andavi nel corridoio o nel bagno e ti mettevi a guardare il mondo esterno dalla finestra. Fuori era buio come era la tua vita in quel momento. Poi pian piano rientravi in camera e cercavi, senza riuscirci, di riprendere sonno con il male che oramai non ti dava tregua.
Non ti sei mai lamentata e anche tre giorni prima di volare in cielo, mi hai detto: *an gla fag pià* (non ce la faccio più) e poi subito hai voluto parlare di tutto tranne della tua situazione e alla fine mi hai anche sorriso parlando della mia nipotina Ginevra. Quando ti ho lasciato (non pensavo che non ti avrei più visto viva) eri a tavola e come solito mi hai detto: "Ciao".
Hai espresso il desiderio di ritornare a Riolo dove eri nata e riposare con la adorata nonna Maria e ti abbiamo accontentato.
Mi ricordo che andavi a letto con la nonna prima di sposarti e io, nella stanza accanto, vi sentivo parlare a lungo prima di prendere sonno. Vi raccontavate tutto e vi sentivo anche ridere: che belli quei tempi quando ci penso. Poi ti ho persa la prima volta quando ti sei sposata, ma andando tu ad abitare a Manzolino, ti venivo a trovare spesso utilizzando la bicicletta ed era come ritornare ai tempi di Riolo. Ora ti ho persa in modo definitivo e non so darmi pace.
Ciao Lella, mia adorata sorella.
Sarai sempre nel mio cuore.

26 dicembre 2008

Ciao mamma.
Ad appena cinquantanove giorni dalla dipartita di Graziella, hai voluto raggiungerla lasciandomi solo. Avevi reagito molto bene nel primo mese dopo la sua scomparsa ed io ne ero felice. Poi ad un tratto, hai deciso di dargliela su.
In pochi giorni le tue condizioni psico-fisiche sono rapidamente peggiorate, tanto che il medico dell'Ospedale di Castelfranco Emilia (dott. Andreoli) un giorno mi ha detto: "non mi chieda il nome della malattia di sua mamma perché non ne esiste una specifica, ma è tutto il suo corpo che non ne vuole più sapere di reagire alle nostre cure". E così sei andata prima in pre-coma e qualche volta, quando io ti chiamavo mi rispondevi con un piccolo cenno del capo o un filo di voce, poi pian piano non mi hai più risposto e ho capito che a breve mi avresti abbandonato. Per quindici giorni hai combattuto con la tua sofferenza fra il desiderio di restare con me o raggiungere Graziella e poi, il giorno di Santo Stefano, hai fatto la tua scelta.
Ti avevo appena lasciato, dopo averti fatto le solite carezze e dato tanti bacini, che mi hanno telefonato di ritornare urgentemente all'Ospedale di Castelfranco Emilia dove eri ricoverata, perché eri volata via. Non hai voluto darmi il dispiacere di andartene mentre ero presente. Nel frattempo che eravamo all'ospedale è arrivata anche una forte scossa di terremoto e poi è nevicato, come se la natura si rendesse conto che stavi per andartene. Giorni tristi passati al tuo capezzale con un grande freddo, anche nel mio cuore. Vederti soffrire e non potere fare niente, mentre tu innumerevoli volte mi avevi assistito e curato è stato per me un dolore immenso.
Per me hai rinunciato a tante cose, risparmiando tutto quanto ti era possibile perché io potessi continuare gli studi e non fare la grande fatica che tu hai fatto nel coltivare la terra. Eri orgogliosa di me e io ti ho dato tutto quello che ho potuto per ricambiare il tuo affetto. Avrei una miriade di ricordi da descrivere, ma non basterebbe un solo libro e pertanto ti ricorderò così, semplicemente, come semplice è stata tutta la tua vita.
Il mattino prima del funerale pomeridiano, ho dovuto recarmi al cimitero di Riolo per prepararti la tomba fino a quel momento, per leggi e regolamenti burocratici per lo meno discutibili, ancora occupata dal nonno Vincenzo. La sua riesumazione era resa necessaria affinché tu potessi riposare in pace a fianco del mio papà Giovanni.
La mia sorpresa è stata tanta nel constatare che dopo cinquantacinque anni dalla sua morte, nonno Vincenzo non ha voluto farsi ridurre e pertanto abbiamo dovuto collocarlo nel loculo in alto dove trovano pace eterna i suoi genitori.
Quando con il corteo funebre abbiamo costeggiato il podere Cà Vecchia sul quale per parecchi decenni hai sudato e imprecato per guadagnare il pane per la tua famiglia, mi sembrava di vederti ancora con la zappa in mano spaccare la dura terra che ti ha dato sempre meno di quello che ti saresti aspettata. Alla fine della tua vita eri felice di vedere i tuoi figli, i tuoi nipoti e pronipoti che ti circondavano di affetto e di ogni attenzione. Al compimento degli anni novanta avevamo deciso che si ricominciavano a ricontare gli anni da zero e le due torte degli anni successivi portavano una e due sole candeline. Aspettavo il tuo terzo compleanno dopo i novanta, ma non ci siamo arrivati.
Adesso sono proprio solo.
Ciao mamma, sarai sempre al mio fianco.

La corsa ciclistica

Negli anni a cavallo del 1960, si correva il Gran Premio Circuito di Riolo, gara ciclistica per (mi sembra di ricordare) allievi o dilettanti. Si teneva una domenica in un periodo fra la fine di giugno e l'inizio di luglio.
L'organizzatore principale era Mario Montanari, fattore dell'azienda agricola Borsari di Via Savioli, che abbiamo già citato in altro episodio come uno dei più grandi giocatori di briscola e tressette dell'osteria del mulino. Molto tempo prima della gara, l'organizzazione si metteva al lavoro, sia per procurare i premi (rigorosamente in natura) tramite quelli che ora vengono denominati gli "Sponsor", sia per ottenere le varie autorizzazioni che dovevano essere rilasciate dalle Autorità competenti (Comune, Carabinieri, ecc.). Era un circuito perfettamente pianeggiante da percorre varie volte a seconda del chilometraggio programmato che vedeva la partenza e l'arrivo sempre nello stesso punto in prossimità dell'osteria del mulino. L'arrivo era segnalato mediante uno striscione che campeggiava in alto, tenuto da due alti pali di legno sistemati ogni anno, per l'occasione, ai lati della carreggiata. Una linea bianca trasversale sull'asfalto, dipinta la mattina stessa della gara, segnava il punto esatto dell'arrivo.
Il circuito veniva percorso sempre in senso orario e le vie percorse erano: l'attuale Via per Riolo, poi si girava a destra in via Cirione, poi ancora a destra per Via Castello e quindi a destra in Via Larga - direzione Castelfranco Emilia e infine ancora a destra, all'incrocio di questa in Via per Riolo. Proseguendo vi era l'ultima curva a sinistra per il lungo vialone d'arrivo passando proprio davanti a casa nostra che si trovava a circa cento metri dalla fettuccia di arrivo. Il nostro cortile, con quello della Casa del Popolo situata proprio in prossimità dell'arrivo, diventava quindi un comodo parcheggio per le varie squadre partecipanti, che per tempo sostavano preparando le favolose biciclette da corsa dei corridori. Gli accompagnatori eseguivano i massaggi agli arti inferiori dei partecipanti alla gara dopo averli unti per bene con un liquido canforato che emanava uno strano profumo. Tutte queste operazioni erano da me vissute con grande curiosità ed interesse e le biciclette, in particolare, attiravano molto la mia curiosità specialmente per il cambio anteriore e posteriore che per quanto mi riguardava era una cosa fantascientifica. Partecipavano alla corsa varie squadre anche provenienti da regioni limitrofe, tanto era rinomata a quei tempi la gara di Riolo. Era una gara riservata rigorosamente ai velocisti, visto che se lanciavi una pallina, si diceva, dopo un tratto si fermava e non andava nè in avanti nè indietro, visto che il dislivello altimetrico del percorso era praticamente uguale a zero. La lunghezza del percorso era di 7,030 chilometri e veniva percorso in un numero di volte variabile a seconda della categoria dei partecipanti: circa una quindicina di giri per esordienti e allievi e una ventina per i dilettanti. Non mi ricordo di avere mai assistito ad una vittoria in solitario per distacco, ma la gara finiva ogni volta con una volata o generale del gruppo o di un drappello di fuggitivi che riusciva ad evadere dal gruppo, magari solo in vicinanza dell'arrivo.
Il traguardo era situato in una zona oltre la quale era immediatamente situata una semi curva che porta poi, con un lungo rettilineo, alla chiesa ed io ero sempre posseduto dal timore che nella foga della volata qualche corridore finisse diritto nel canale anche delle cadute più o meno rovinose. Alcune volte i corridori coinvolti dovettero essere trasferiti all'ospedale del Capoluogo per le cure necessarie.
Di solito si trattava di rottura della clavicola, punto dolente per i ciclisti, mentre il

più delle volte tutto finiva con abrasioni in varie parti del corpo curate dai familiari o dai massaggiatori delle squadre, con unguenti miracolosi, immediatamente sul posto; la cosa più dolorosa per i partecipanti era il ritiro immediato dalla competizione, in quanto l'altissima andatura del gruppo, di norma, non permetteva il ricongiungimento. I premi, dicevamo rigorosamente in natura, erano favolosi per quei tempi: si andava dal prosciutto al grosso pezzo di Parmigiano-Reggiano, dai vini locali a qualche prodotto specifico degli sponsor. Non ricordo che venissero elargiti dei premi in denaro, ma appunto solo premi in natura di importanza a scalare a seconda del piazzamento raggiunto al termine della gara. Poi una serie di coppe e targhe finivano per premiare quei valorosi atleti. Il punto di raduno prima della partenza e dopo la conclusione, era il piazzale antistante la Casa del Popolo di Riolo. Noi ragazzi ovviamente frequentavamo quel luogo ed eravamo ammirati dalle stupende biciclette da corsa dei partecipanti che ogni anno presentavano novità tecniche e dalle fasi pre e post gara dei parenti dei corridori che si improvvisavano il più delle volte come massaggiatori.
Lungo il percorso, qualcuno predisponeva punti nei quali, tramite un tubo di gomma, veniva lanciata acqua sui corridori. In qualche caso partiva una secchiata d'acqua e questo era molto pericoloso perché poteva dare origine a cadute e anche per la salute degli atleti che erano sudatissimi.
Questa gara ciclistica a Riolo durò parecchi anni e poi, come altre iniziative, terminò, comunque con notevole rammarico da parte di noi giovani, perché anche quello era un momento di aggregazione della comunità che veniva a mancare. Ci si rese conto che, mentre il tenore della vita quotidiana delle persone migliorava, pian piano sparivano alcune feste e avvenimenti che avevano caratterizzato la vita del paese. Probabilmente le nuove norme, regolamenti, autorizzazioni varie e leggi in materia di gare di quel tipo, imponevano agli organizzatori responsabilità tali da non permettere più lo svolgimento di simili avvenimenti agonistici in assoluta sicurezza.

Il taxi

Dopo un periodo post-bellico, molto duro per la Nazione e in special modo per gli abitanti della campagna, si arrivò al boom economico della fine degli anni '50. Un segno tangibile si riscontrò nell'aumento notevole delle auto circolanti sul territorio, fino a quel momento praticamente inesistente. Infatti i mezzi standard di locomozione erano i piedi, le biciclette e solo alla domenica il calesse (*la dumadàura*) per i più fortunati, trainato da un cavallo. Le strade di Riolo erano polverose e con la presenza di ghiaia di dimensioni varie. Non esisteva a quei tempi sul nostro territorio alcuna strada asfaltata e al passaggio dei pochissimi veicoli a motore, si alzava un polverone tale che per qualche decina di secondi sembrava di essere nella nebbia autunnale. Invece i pedoni, i ciclisti e i calesse transitavano su queste strade ghiaiose senza sollevare polvere se non in modo marginale. Un segnale che la vita stava cambiando fu quando

vedemmo per la prima volta parcheggiata un'auto nera con un cartello sul cruscotto interno su cui vi era scritto a caratteri cubitali TAXI, sul piazzale davanti all'osteria Ravaldi. Un signore di Riolo, tale Gildo Simoni (1931 – 2000), era a disposizione di chi avesse voluto, dietro pagamento, essere portato verso altra destinazione.
I proprietari di auto in quel tempo a Riolo si potevano contare sulle dita di… mezza mano. Fra questi pochi ricordo Arnaldo Ferri (1912 - 2004) che possedeva una fiammante Fiat giardinetta che aveva la particolarità di avere le rifiniture laterali delle portiere in…. legno. Bene, il tassista Simoni aspettava in quel luogo qualche passeggero da trasportare e il posto in cui si era collocato non era affatto casuale: uno dei pochissimi telefoni in funzione nella frazione era installato proprio nell'osteria Ravaldi. Chi aveva bisogno di lui doveva mettersi in contatto con quel punto telefonico e il tassista partiva in direzione di chi aveva chiamato. Resta il fatto che le chiamate erano davvero poche perché gli unici telefoni da cui si potesse chiamare il servizio pubblico eran dislocati per lo più nel Capoluogo. Gli affari non dovettero essere dei più proficui, perché qualche tempo dopo la licenza di tassista passò di mano e divenne tassista Alfredo Bertoni di Manzolino. Nulla lasciava presagire a quel tempo che sarebbe poi diventato mio cognato, sposando mia sorella Graziella. Anche lui però non ebbe grande fortuna e dopo un po' di tempo lasciò quell'incarico e cambiò lavoro. Intraprese quella di muratore, prima come dipendente di una ditta e poi come imprenditore con un socio e infine come imprenditore unico, lasciando ai due figli l'onore e l'onere di continuare poi la sua opera. Come dicevo, fu proprio durante la fase del mestiere di tassista che Alfredo Bertoni conobbe e frequentò mia sorella Graziella che poi diventò sua moglie (e mia sorella aveva solo diciassette anni) nel 1959. Dopo quello che diventerà mio cognato, nessuno fece più il tassista a Riolo e così chi voleva usufruire di questo utilissimo mezzo di locomozione doveva rivolgersi o a Manzolino dove operava uno zio di mio cognato, Fernando Malagoli (1918 – 1975), (fu proprio lui a incitare il mio futuro cognato a provare a fare il taxista a Riolo), o a Castelfranco Emilia dove, in centro, vi era una postazione con ben due auto adibite a taxi e uno di questi conduttori credo si chiamasse Bacchi e l'altro Calisto Baroni (1909 – 1980). Praticamente il tempo in cui fu presente il taxi a Riolo fu pari al passaggio di una meteora.

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 pasquale. 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.

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. Questi 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 nottate 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 oggigiorno 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 (*i ninèin*), 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.

Natale

Ho sempre considerato il Natale come la festa più bella dell'anno.
Anche da bambino ricordo che l'avvicinarsi di questa festa riempiva l'aria di gioiosa attesa, non tanto per i regali che sapevo benissimo che non potevo avere, viste le scarse risorse finanziarie della mia famiglia in quel periodo, quanto per i preparativi che avvenivano nei giorni precedenti. Tutti nella famiglia erano coinvolti: le donne preparavano la cena della Vigilia e i dolci per quei giorni di festa e gli uomini erano anch'essi indaffarati per preparare il forno per la cottura dei dolci e intanto preparavano i tronchi d'albero secco, sia per il forno che per il focolare, segandoli con la sega grande a mano (*al sgàun*) e uno di questi tronchi serviva per il ceppo natalizio che avrebbe portato parimenti, calore e gioia nella famiglia la sera della Vigilia di Natale.
Fra i dolci non poteva assolutamente mancare il pane scuro di Natale (*al panàun*) che veniva confezionato utilizzando ogni sorta di frutta secca e amalgamato dalle sapienti

mani di nonna e mamma. Mamma provveda ad acquistare la frutta secca, per noi non disponibile, come per esempio le noci, molto prima di Natale, perché, diceva *sàta al fest ed Nadèl al càstan di piò* (in prossimità delle feste natalizie i prezzi di questi generi aumentano). Era un panettone di colore scuro che dopo qualche giorno dalla cottura nel nostro forno dove si cuoceva anche il pane, diventava molto duro e per meglio mangiarlo lo dovevamo ammorbidire immergendolo nella "saba" che si otteneva durante il periodo della vendemmia dalla bollitura del mosto. Di questo liquido molto dolce se ne confezionava un certo quantitativo poi conservato in alcuni fiaschi e serviva durante la stagione invernale come succulento ingrediente da utilizzarsi per esempio anche con la ciambella (*la brazadèla*). Mi ricordo anche di un dolce ripieno, le raviole (*al raviòl*) in cui si utilizzava una speciale marmellata (*al savàur*) fatta in casa che fra i vari ingredienti uno dei principali era senza dubbio la *mèila dègna* (la mela cotogna). Ne avevamo un filare e nonna le raccoglieva in autunno inoltrato prima delle gelate e le riponeva in cesti con paglia attorno. Alcune di queste mele venivano sistemate sui comò delle stanze da letto perché emanavano un gradevole profumo. In questi giorni di festa si mangiava molto meglio e in abbondanza rispetto al resto dell'anno. Ecco, forse era anche questa la ragione per la quale consideravo le festività natalizie il periodo più bello dell'anno. Raccoglievo insieme a mia sorella il muschio che sapevo essere presente in abbondanza specialmente nel fossato che costeggiava la vigna e sempre con mia sorella Graziella costruivamo un piccolo presepe con poche statuine e molta immaginazione. Così un pezzo di specchio era un lago e alcuni pezzi di sughero sagomati alla belle e meglio prendevano le più svariate forme di oggetti rurali.
Niente luci elettriche (la luce arriverà nelle nostre case rurali solo più tardi) e qualche mozzicone di candela ogni tanto brillava nel nostro piccolo mondo di Betlemme. *Stè atenti can brusèdi tot. Al pol ciapèr fuc* (state attenti a non fare incendiare tutto. Può prendere fuoco): diceva nonna Maria e noi subito soffiavamo su quelle candele oramai esauste. La Vigilia di Natale, nel tardo pomeriggio, si apparecchiava la tavola e ogni ben di Dio veniva riposto sulla tovaglia (*la tuaia*). Così si potevano notare varie verdure e frutti, parti del maiale appena macellato (che non venivano assolutamente consumate essendo vigilia) e poi nonna Maria poneva entro alcuni piatti vari cereali fra i quali un po' di frumento, un po' di granoturco e i fagioli raccolti alla fine dell'estate e riposti in una speciale damigiana per conservarli a lungo dall'assalto di piccole bestiole (*i zanèin*) con i quali nonna combatteva una sua speciale battaglia. Questo affinché il Signore benedicesse il raccolto dei campi e fosse altresì bene augurante per l'anno agricolo a venire. Prima della cena, al rientro degli uomini dalla stalla, si recitava il Santo Rosario e nonna scandiva con la sua corona i vari passaggi recitando a memoria i vari misteri dolorosi o gloriosi che fossero. Praticamente nonna faceva la parte del parroco e tutti noi rispondevamo come i fedeli in chiesa, tutti inginocchiati come si conviene. Intanto nel focolare ardeva già da tempo il ceppo natalizio che era il più grande tronco ricavato nel sezionamento di un albero abbattuto in estate perché secco. Così alla sera vi erano tantissime braci, sulle quali veniva posto un trespolo e un contenitore in metallo con la base forata (mi sembra di ricordare che fosse una "suora" oramai in disuso). Ne abbiamo già parlato, ma ne diamo di seguito una definizione popolare.

Cos'erano le "suore"? Erano gli scaldini bassi a bocca larga con un manico, entro i quali venivano sistemate le braci tolte dalla cucina economica o dal focolare con le quali si scaldava il letto. Ma la "suora" a nulla serviva da sola: essa veniva utilizzata entro un arnese fatto di legni incurvati, una specie di ponte che permetteva allo scaldino di svolgere le sue funzioni tra le lenzuola, senza bruciarle. Questo arnese, dalla fantasia popolare che è sempre dissacratoria nelle sue definizioni, veniva chiamato con nome che doveva costituire ad un tempo completamento ed opposizione dello scaldino, il quale era appunto la "suora", per cui chiamarono "prete" l'aggeggio che permetteva il riscaldamento serale dei letti, in stanze gelate.

In questo contenitore venivano poste le castagne grosse (*i maròun*) che nonno Vincenzo aveva conservato per quel particolare giorno e che con un coltellino (*al curtlèin*) che conservava sempre in un taschino (*al bisachèin*) nel gilè (*al curpàt*) che ricordo portava sempre anche d'estate, aveva per tempo nel pomeriggio provveduto ad incidere ad una ad una. *Et castrè i maròun?*"(hai inciso le castagne?) chiedeva ad un certo punto nonna Maria e lui rispondeva *i en pròunt* (sono pronti). Poi i marroni venivano riposti in questo contenitore bucato e nonno con uno stelo metallico *(al zampèin*) provvedeva a mescolare ogni tanto le castagne, affinché tutte fossero cotte in egual modo. Queste, al calore delle braci sottostanti, aprivano la loro scorza proprio nel punto nel quale nonno aveva operato l'incisione e un bel colore giallo delle parti scoperte delle castagne stava a significare che la loro cottura era oramai ultimata. Io osservavo tutto quanto, anche quando zio Altero prendeva le molle (*al muiàt*) e cercava di ottenere faville via via più fragorose dal ceppo incandescente. Più ne otteneva e più quello che in quel momento chiedeva sarebbe stato esaudito in futuro. Così mentre cercava lo sfavillio più evidente, chiedeva un buon raccolto nei campi per l'anno successivo. In un altro momento chiedeva salute per tutti i componenti della famiglia e poi, siccome non era ancora fidanzato, chiedeva anche una compagna.

Quando ci ripenso mi viene da sorridere, ma la credenza popolare a quei tempi era anche quella, e io la rispetto ancora oggi. Quando appunto le castagne, pardon, i marroni, erano cotti, nonna Maria li avvolgeva in un panno bianco e poi il tutto veniva riposto in un cesto di vimini: *acsè i stan pió cheld* (così stanno più caldi) diceva, ma nonno Vincenzo non aveva ancora finito la sua opera. Estraeva dal taschino del gilè il suo sacchetto (*al sactèin*) delle monete da una, due e cinque lire e nascondeva alcune di queste dentro le castagne che avevano la corteccia un po' sollevata per la cottura e poi richiudeva per bene affinché non si notasse la monetina nascosta. Mescolava poi le castagne contenenti i soldini fra le altre nel panno contenuto nel cesto. Intanto la cena della Vigilia di Natale era cominciata e il menù, ricordo ancora, era costituito da: spaghetti al tonno, baccalà fritto con la colla (sublime), anguilla marinata (*la sturtlèina*), i pesciolini all'aceto (*i pislèin birichèin*), anguilla (*l'anguèla*) in umido con il cardo (*al chèrd*) (di cui, ahimè i modenesi non conoscono appieno la squisitezza, mentre i bolognesi ne vanno ghiotti), formaggio parmigiano/reggiano (*al furmài*) del nostro caseificio e poi a finire frutta secca e dolci. Insomma si rasentava l'indigestione. I più grandi bevevano l'ottimo vino fatto in casa da uve alionza, pinot e trebbiano e noi bimbi bevevamo acqua pura della nostra fontana, prelevandola da un secchio sempre disponibile appeso sul lavatoio della cucina, con un mestolo di alluminio (*al misclèin*)

con il quale riempivamo i bicchieri. Alla fine della cena si distribuivano le castagne, alcune delle quali, come abbiamo detto, contenevano i soldini di nonno Vincenzo. Nonna Maria era la deputata a questa imparziale operazione, ma sarà stato per puro caso, o forse no, ma ogni anno mia sorella ed io eravamo sempre i beneficiari di tale elargizione del nonno. A quel punto correvamo felici in braccio a nonno Vincenzo coprendolo di baci e di carezze e più di una volta doveva estrarre il suo fazzoletto da naso (*al fazulàt da nès*) e ripetutamente asciugare quello e non solo.
Oltre al presepe facevamo anche l'albero di Natale, non un vero e proprio albero, ma un ramo d'abete che mamma andava ad acquistare a Castelfranco Emilia in bicicletta qualche giorno prima. Quel ramo, posizionato in un vaso contenente terra, era il nostro albero di Natale e mamma lo confezionava in modo bellissimo con alcune caramelle e cioccolatini provenienti dal pacco regalo che il padrone del podere, di Milano, ogni anno inviava e che conteneva anche il panettone (rigorosamente Motta) e qualche torroncino. Mamma legava tutto con spago e poi appendeva al ramo e infine anche alcuni mandarini facevano bella mostra sul nostro abete. Alcuni fiocchi di cotone idrofilo (*al bumbès*) davano la parvenza della neve, anche se per inciso devo dire che in quegli anni ne cadeva moltissima. Un po' di muschio alla base dell'albero creava quell'armonia natalizia in quello splendido scenario creato da mamma. Era semplicemente meraviglioso e quando anche da noi comparvero le prime palle colorate di vetro sottile ad abbellire l'albero di Natale, credetemi, non fu più la stessa cosa. Segno dei tempi. E intanto la malattia che aveva colpito nonno Vincenzo progrediva e il suo stato di salute peggiorava sempre più. Vi era un vicino di casa, Pompeo Cantaroni (1903 – 1950) che viveva con la moglie Carmela Bortolotti (1906 – 1988) e i figli Fernando e Anna, che ogni volta, incontrando nonno, diceva *Eh Vizinzàt, et gavrè se e no ancàura tràì magnàd ed fasù prèma ed murir* (e caro Vincenzo, avrai si e no ancora tre mangiate di fagioli, prima di morire) e mio nonno sorrideva e rispondeva *Slè par quallè a basta a mgnèren brisa* (se è per quello basta non mangiarne) e ci ridevano su. Così quando invece Pompeo morì improvvisamente ancora giovanissimo a seguito di infarto, nonno ne fu molto amareggiato.
Poi il Natale del 1953 ci portò via nonno Vincenzo (io avevo sette anni e mia sorella 11) e i Natali degli anni seguenti non furono più gli stessi.

Babbo Natale e la Befana

Devo dire con assoluta sincerità che il dualismo Babbo Natale/Befana per noi bimbi proprio non esisteva. Le scarse risorse finanziarie non venivano di certo utilizzate anche solo in parte per l'acquisto di giocattoli, ma necessariamente erano indirizzate su beni durevoli quali ad esempio un paio di scarpe, una maglia o comunque sempre cose utili. Se Babbo Natale portava solo un paio di scarpe queste erano sicuramente per mia sorella Graziella. Io spesso utilizzavo da piccolo quelle di mia sorella già dismesse … per sue ragioni di età. Io divoravo le scarpe, mentre mia sorella

era molto più attenta al loro utilizzo e pertanto molte di queste, nei primissimi anni di vita rimanevano a mia disposizione.
Le necessità quotidiane dei bimbi, maschio e femmina, erano uguali e così, tranne le scarpe da un certo punto in poi, essendo ovviamente di modello femminile quelle utilizzate da mia sorella oramai fanciulla, i restanti indumenti erano riciclati al sottoscritto, come per esempio i maglioni e quant'altro si potesse riutilizzare. Pertanto i miei contatti con Babbo Natale sono sempre stati molto aleatori. "Fai tu" dicevo, tanto sapevo già come andava a finire. Per la Befana andava un po' meglio e un paio di calze nuove venivano appese al cornicione del camino e al mattino del 6 gennaio le trovavamo piene, in parte, con qualche dolciume. Poi le calze si utilizzavano e il più delle volte erano calze che mamma confezionava con le sue mani utilizzando quei velocissimi "ferri" con i quali intrecciava il filo di lana o di cotone. *Impèra a druèr i fer par fer la sulàta* (impara ad utilizzare i ferri per fare il tessuto), suggeriva nonna Maria a mia sorella quando l'età fu quella giusta.

La "sulàta" era il preambolo del confezionamento successivo di calze, golfini ecc. Consisteva nello sferruzzare un lembo di cotone o di lana di qualche centimetro di larghezza e la lunghezza era a piacere. Veniva poi utilizzato a pezzetti per rattoppi di buchi sopraggiunti in indumenti più grandi.

A dire il vero una volta Babbo Natale mi portò uno stupendo trenino di latta che avanzava tramite la carica ricevuta da una molla. Questa molla si caricava con una farfalla posizionata lateralmente alla motrice. Ma ben si sa come sono le molle….. durò da Natale a Santo Stefano, cioè un giorno esatto e poi si ruppe con mio grande rimpianto. Ricordate il proverbio: *L'è durè da Nadèl a San Stèfan* (è durato da Natale a Santo Stefano) per dire che è durato poco. Nel mio caso il proverbio fu perfetto! Intanto a scuola qualcuno sosteneva nei giorni precedenti il Natale che Babbo Natale e la Befana non esistevano, ma erano i genitori a sostituirsi a quei personaggi fiabeschi. Giusto per controllare un anno, dopo la cena della Vigilia, andammo a letto noi bimbi per primi, ma cercai di non addormentarmi e aspettai nel mio letto mentre sentivo giù da basso che mamma e nonna riassettavano la cucina. Ad un certo punto mi alzai pian piano, scesi la scala molto pericolosa che portava al piano terra e sbirciai dal buco della porta proprio nel punto dove una corda l'attraversava. Quella corda serviva per aprire la porta tirandola dalla parte opposta dal punto in cui il chiavistello era posizionato. Era un largo buco e quindi oltre la corda poteva passare il mio sguardo ed osservare ogni mossa della mamma e della nonna. Ad un certo punto mamma aprì la credenza, estrasse i doni per noi bimbi e li collocò sotto l'albero di Natale.
Capii subito la situazione e corsi in camera al piano superiore a relazionare il fatto a mia sorella Graziella. Ci rimasi male quando mi disse ridendo che lo sapeva già che mamma si sostituiva a Babbo Natale e alla Befana, ma aveva voluto mantenere il segreto affinché io avessi ancora per qualche tempo l'illusione dell'esistenza di Babbo Natale e della Befana. In cuor mio la ringraziai e non dissi nulla a mamma e a papà di ciò che avevo scoperto. Però da quel Natale non fu più la stessa cosa.

Il mio papà

Vorrei qui ricordare la figura del mio papà che io comunque chiamavo sempre babbo e a cui davo del "Voi" come era consuetudine a quei tempi.
Abbiamo vissuto stupendi periodi, insieme a mamma e mia sorella Graziella. Era burbero. Ma aveva un cuore grande e quando poteva me lo dimostrava in modo tangibile. Fece di tutto assieme a mamma per farmi continuare gli studi e arrivato io all'età dei diciotto anni quasi mi spronò a prendere, sotto la sua responsabilità, la licenza di caccia e il fucile per poterla esercitare. Poi mi acquistò la prima auto, una splendida Fiat seicento bianca di seconda mano, praticamente nuova. Saliva con me su quella vettura ed era immensamente felice. Si informava su ogni pomello che uscisse dal cruscotto e quale fosse il suo impiego e quando illustrai ad un certo punto che quello era l'acceleratore a mano sentenziò che era come nei trattori agricoli. Sì perché dovete sapere che le auto di quei tempi (siamo nel 1964) avevano, oltre l'acceleratore a pedale anche quello a mano che serviva per tenere "su di giri" il motore quando era freddo e in special modo d'inverno subito dopo l'avviamento. Ricordo di averlo visto arrabbiato nei miei confronti solo un paio di volte durante le quali le buscai sonoramente e di una di queste ricordo ancora i particolari. Nonno Vincenzo era oramai molto malato e stazionava praticamente sempre sulla sua sedia impagliata.
Un pomeriggio era seduto intento ad osservare il lavoro nei campi degli altri componenti la famiglia e io giocavo appresso a lui. Non ricordo bene, ma scherzando, ad un certo punto con un bastoncino lo colpii al viso in modo da causargli una piccola ferita che si mise a sanguinare. Corsi in campagna a riferire l'accaduto e babbo subito mi riprese minacciando una sonora sculacciata alla quale io mi ribellai cercando di sfuggire alla sua opera intanto intrapresa. Correvo come un forsennato a piedi scalzi e papà sempre dietro molto infuriato. Pensai che se avessi percorso un appezzamento di terra arata forse lo avrei distanziato, ma non fu così: venni raggiunto e, credetemi, non finiva più. Ne presi tante che ancora mi ricordo. Ecco quella fu una delle due volte che papà mi picchiò, ma aveva ragione lui.
L'inizio della fine per il mio papà ebbe inizio il giorno di ferragosto del 1982. Mia moglie ed io andammo a trovare i miei genitori che stavano trascorrendo un periodo di ferie in quel di Montombraro, dove avevano affittato un piccolo appartamento proprio sulla via principale. Durante il pranzo vomitò e la cosa mi parve davvero molto strana perché non era mai successo. Dopo qualche giorno al rientro fece una lastra radiografica allo stomaco, ma il medico incaricato della lettura non notò niente di particolare. La situazione peggiorò nei mesi seguenti e ad ottobre presi la decisione di parlare dello stato di fatto con il medico dottor Stefano Sacchi del Policlinico di Modena assieme al quale gestivamo, con altri genitori, l'asilo parrocchiale di San Benedetto a Modena, frequentato dai nostri figli. Fece una nuova lastra e sentenziò un tumore molto avanzato all'esofago con urgenza di asportazione pena la chiusura dell'esofago stesso. Una serie di circostanze mi portarono all'ospedale San Paolo di Milano, dove un valente chirurgo, il professor Pezzuoli, molto conosciuto a quel tempo e unico in grado di sostituire la valvola dell'esofago malata con una protesi (a dire il

vero anche un suo ex Assistente che operava nell'area di Padova sarebbe stato in grado di eseguire tale operazione, seppur non in convenzione mutualistica). Arrivammo in ritardo e mio papà venne comunque sottoposto ad un intervento chirurgico ma, come si suole dire in questi casi, fu "aperto e richiuso" vista la gravità della situazione oramai in metastasi. Continuò a soffrire fino al 24 aprile 1983 quando alle 0,10' della notte spirò nel suo letto come suo ultimo desiderio che mi aveva più volte espresso. E così, lui a soli 69 anni e io 37, ci lasciammo per sempre.
Ciao splendido babbo.

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 naturale 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 fo-

glioline 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 triturata. 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 cosparso 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 depredato 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.
Ritorneremo 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 avrìl ogni dè un barìl* (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 caffellatte e pane sbriciolato nella tazza, prendevamo un contenitore di vimini molto capiente, *la panìra*, (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 cucchiaio. 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 zintìl*, 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'aràn*z). 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'immancabile fiasco di vino e il bottiglione d'acqua proveniente dalla nostra fontana. In circa un quarto d'ora tutto il contenuto della paniera spariva e si riportava a casa ciò che era rimasto, cioè la tovaglia, le posate e la paniera 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 cucchiaio 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 temperatura 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 cucchiaio 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 cacciatora 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 paniere 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 raffilare 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 raccoglierli 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

E arriviamo 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 balla di paglia. Fra l'una e l'altra venivano inseriti dei separatori di ferro che delimitavano la fine di una balla e quindi l'inizio dell'altra. Alcune addette alla trebbiatura, sistematicamente, toglievano con lunghi rastrelli (*i rastì*) 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 balla 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 confor-

mazione 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 balla 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 balla 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 cominciavano 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 en-

trava 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 scendevo 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 curtìl*) 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 trattrici 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 trattrici 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 màsa*) (nel nostro caso erano due) di escremeti 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'aldàm*) formati da un miscuglio di paglia, feci e urine bovine, per sistemarle al meglio affinché non franassero per smottamenti o collassi. Nel periodo citato, questi enormi mucchi di leta-

me 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'alimentazione magari perché era diventato rancido (*l'ha ciapè l'aràns*). 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 fuorchè*) 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 900 . 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 testimonio 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 residuato 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 cosi 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 scìapèda*. 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 *scìapèda* 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 lo zolle (*i madàon*) prodotte durante l'aratura. A volte bisognava ripassare due volte sulle 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' èran 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 conte-

nitore (*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 arrosti 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 panìr*) 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 paniere 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 cucchiaio 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 verificazione 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'avrebbe 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 zolfatare 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 percorre: 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 falcidiare 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 comproprietà 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 fisi-

che. 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 posto 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 molto 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 panìra*) 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 (l*a 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.

Primo Maggio

Siamo nell'immediato dopoguerra e in quel periodo le vicissitudini politiche avevano portato a contrapposizioni anche molto dure. I comizi, o anche le semplici riunioni del maggior partito della sinistra, il Partito Comunista, erano sempre, comunque e dovunque monitorate dalla forza pubblica che nei paesi di campagna era demandata ai Carabinieri della locale stazione del Capoluogo. Mi ricordo che a quei tempi non si poteva festeggiare il Primo Maggio, festa dei lavoratori e le forze politiche della sinistra usavano un sistema molto particolare per aggirare i dinieghi delle forze politiche della maggioranza. I militanti del maggior Partito della sinistra si preparavano per tempo e costruivano una marea di bandierine piccole di dimensioni, ma sgargianti nei colori della celluloide con la quale venivano confezionate. Un piccolo

bastoncino di legno faceva da asta di supporto e mi ricordo che i colori spaziavano dal rosso al verde, dal giallo al blu.
La notte precedente il primo maggio i militanti, molto probabilmente organizzati per squadre, provvedevano ad attaccare a due a due le bandierine ai pali di legno della luce e in special modo lungo Via Riolo (una volta si chiamava così) che era la via principale della frazione. Venivano collocate abbastanza in alto rispetto terra e mi sono sempre chiesto come facevano. Si intuiva che si potesse utilizzare una lunga scala a pioli in legno, ma questo utilizzo era molto macchinoso e ingombrante. Siccome era una azione proibita, nel caso che qualche pattuglia di carabinieri fosse sopraggiunta era molto difficoltoso occultare una lunga scala. La risposta mi venne fornita un giorno quando vidi un manutentore dell'Emiliana (ditta che gestiva a quel tempo la fornitura di energia elettrica che sarebbe poi stata assorbita in anni successivi dall'Enel) intento alla riparazione della linea elettrica, salire un palo della luce calzando due strane propaggini infilate e legate alle scarpe. Saliva con fare noncurante abbracciando il palo e in modo efficace, alternando lo spostamento di ogni singolo piede. Infatti le propaggini calzate erano munite di una serie di triangoli molto appuntiti che entravano nel legno del palo, permettendo così all'operatore di salire facilmente. Queste propaggini erano "svirgolate", cioè non erano geometriche ma la loro forma permetteva appunto di non intralciare l'avanzare in salita dell'operatore. Ecco come gli attivisti di partito potevano facilmente salire i pali e muniti di chiodi e martello porre su ogni palo due bandierine incrociate. Nonno Vincenzo diceva la notte del 30 aprile: "Ci risiamo, sentite il rumore dei colpi di martello? Domani mattina troveremo come ogni anno le bandierine sui pali". Al mattino le bandierine multicolori sventolavano festose e come ogni anno si ripeteva lo stesso rito. Verso la metà della mattinata passavano puntuali i Carabinieri e sistematicamente venivano da nonno Vincenzo ad ammonirlo (credo lo facessero con tutti i frontalieri di Via Riolo) di togliere le bandierine dai pali. Il maresciallo era a quei tempi un personaggio di nome Silvestro Cau molto temuto dai militanti di sinistra in quanto si era reso a più riprese intollerante nei loro confronti.

Il Maresciallo Sivestro Cau, classe 1900, arriva a Castelfranco Emilia l'8 novembre 1948 e viene trasferito l'1 luglio 1950. Sono due anni di soprusi e violenze e non per avere denunciato alcuni ex partigiani colpevoli di omicidi, non sempre motivati, ma per avere fatto, come si suol dire, di ogni erba un fascio.

I pali della luce erano a quel tempo allineati dalla parte del nostro podere. Nonno con fare molto garbato ripeteva ogni volta che non essendo stato lui a metterle, a lui non spettava toglierle e ancora, con fare molto educato, aggiungeva che poi tutto sommato erano anche molto belle. Il risultato finale era che nessuno toglieva le bandierine che rimanevano per molto tempo al loro posto e anzi pian piano scolorivano rispetto ai bellissimi colori che avevano all'inizio. A noi bimbi facevano molto gola quelle bandierine e una volta, un po' più grandicelli, ne prelevammo alcune all'insaputa dei nostri familiari, utilizzando una scala in dotazione al fienile. Alla vista delle bandierine nelle nostre mani, papà si preoccupò moltissimo: eravamo saliti molto in alto e il pericolo di una caduta lo fece andare su tutte le furie. Seguì un lungo interrogatorio e poi volle una promessa da parte nostra di non farlo mai più. Non avevamo alcuna possibilità di

avere anche un semplice gioco e per noi quelle bandierine erano una cosa troppo bella, tanto da rischiare una caduta pur di averne fra le mani qualche esemplare.
Gli attivisti del Partito Comunista una volta posero una scritta con vernice rossa sul muro del porcile della nostra casa che è proprio a ridosso della strada. Campeggiava a caratteri cubitali "Viva il 10 Maggio", e poi erano state apposte anche delle sigle riferentesi a raggruppamenti politici del tempo. A quella vista i Carabinieri subito si precipitarono da nonno Vincenzo con la pressante richiesta di cancellare tutto. Nonno aveva potuto frequentare solo la terza elementare perché ai suoi tempi non vi erano altre classi successive, ma la sua arguzia era tale che anche quella volta non obbedì all'ordine. Anzi suggerì di scoprire, siccome la forza pubblica era quella deputata alle investigazioni, gli autori del "clamoroso" gesto e quindi di far ripristinare lo stato del muro ante scritta. Ovviamente non fu mai scoperto l'autore o gli autori delle scritte e ancora oggi, a distanza di più di cinquant'anni, si può ancora ammirare, seppur sbiadita, la scritta che tanto irritò l'Autorità preposta. Mi sono sempre chiesto quale potessero essere gli ingredienti utilizzati, perché una pittura che resiste per tanto tempo alle intemperie doveva essere veramente di ottima qualità.

La Casa del Popolo

La vita politica degli anni cinquanta fu molto burrascosa. Si pensi per esempio all'eccidio delle Fonderie di Modena del 9 gennaio 1950 quando la polizia del governo Scelba sparò sui dimostranti che scioperavano per rivendicare i loro diritti, causando la morte di sei partecipanti e il ferimento di molti altri.

La mattina del 9 gennaio 1950: sciopero alle Fonderie Riunite Orsi a Modena.
La mattina del 9 gennaio occorrevano accordi scritti tra direzione e sindacati, ma Orsi si trovava fuori Modena e il prefetto non si impegnava a concludere l'accordo. I sindacati proclamarono allora sciopero generale in piazza Roma dalle 10 alle 11, in solidarietà con i lavoratori delle Fonderie, ma alla Crocetta l'atmosfera era ormai tesa.
Era una fredda mattina invernale, con il sole, e la questura, prevedendo l'afflusso di numerosi manifestanti e il tentativo di occupare non solo le Fonderie Riunite ma anche altre fabbriche, aveva disposto misure rigidissime. Lo stabilimento era presidiato, circondato dalla polizia, e tutto il quartiere era blindato da posti di blocco nei punti cruciali. Rinforzi erano arrivati da Cesena, Bologna, Ferrara, Parma, Reggio Emilia. Ventimila persone cominciarono a radunarsi nella zona industriale. La "celere", dopo aver allontanato alcuni operai che tentarono di entrare nelle Fonderie, cominciò a scatenarsi con il suo repertorio fatto da caroselli, manganellate, lacrimogeni. La polizia cominciò ad aprire il fuoco da diversi punti contro i manifestanti. Sei persone uccise:
Angelo Appiani, meccanico ed ex-partigiano, di 30 anni, venne ucciso proprio davanti alle Fonderie; Renzo Bersani un ragazzo di 21 anni, operaio metallurgico, venne colpito a morte in un punto lontanissimo dagli scontri, mentre cercava di fuggire dalla

zona; Arturo Chiappelli, spazzino disoccupato, anni 43, venne invece colpito vicino alla Fonderia, dalla parte della linea ferroviaria, mentre attraversava i binari; Ennio Garagnani faceva il carrettiere nelle campagne di Gaggio. Aveva 21 anni. Anche lui trovò la morte mentre cercava di allontanarsi dalla zona calda degli scontri. Sempre un ragazzo, Arturo Malagoli, 21 anni, operaio ed ex-partigiano, venne colpito davanti al passaggio a livello; Roberto Rovatti, operaio metallurgico di 36 anni, venne circondato dalla celere, colpito coi calci dei fucili, gettato in un fosso e finito con un colpo sparato a distanza ravvicinata. Secondo le cifre ufficiali vennero ferite quindici persone, ma in verità furono molte di più, quasi duecento. I feriti non andarono all'ospedale per la paura di essere incarcerati e discriminati poi successivamente sul posto di lavoro. L'inchiesta dell'opposizione di sinistra al governo parlò di un vero e proprio tiro al piccione, a freddo, premeditato. In tutto il paese ci furono scioperi, manifestazioni di solidarietà, prese di posizione. Negli anni seguenti al 1950 non si verificarono più fatti così cruenti, anche se la repressione della celere continuava a colpire e a uccidere operai e manifestanti. Fin dai primi telegrammi, il prefetto Laura, parlò degli scontri in termini di un attacco preordinato da parte degli operai contro la forza pubblica schierata in difesa dello stabilimento, mentre per il ministro Scelba il paese esigeva ordine e tranquillità.

Il partito Comunista si era ben organizzato e i militanti partecipavano alla vita di partito in molti modi: si andava dalla raccolta di fondi con la vendita delle tessere, alla vendita, casa per casa, del giornale di partito, l'Unità, alla partecipazione volontaria e gratuita alle feste dell'Unità. I militanti partecipavano con assiduità alle riunioni che il partito organizzava e nacque in quel tempo l'idea che bisognava dotarsi di un luogo nel quale queste riunioni potessero svolgersi e dove i Responsabili locali del partito potessero avere un ufficio come punto di riferimento dei loro iscritti. Fu lanciata l'idea anche a Riolo della costruzione di una casa in muratura che sarebbe stata denominata "Casa del Popolo". Fu aperta una sottoscrizione per raccogliere fondi necessari almeno per partire. Quando fu chiaro che l'idea si poteva realizzare, fu cercato il terreno sul quale edificare quello che era a quei tempi un progetto innovativo di un bene da utilizzarsi in comunità. La scelta cadde su una porzione di terreno in Via Riolo vicino all'osteria del mulino. Credo che la proprietà di quel terreno, a quel tempo, fosse di Vittorio Cantaroni (1893 – 1976) che insieme alla moglie Elide Boni (1899 – 1983) conduceva anche il fondo che si raggiungeva da uno stradello situato di fronte al caseificio di Romagnoli in via Isonzo. La transazione andò in porto e un bel giorno fu iniziata la costruzione della casa con l'utilizzo del solo volontariato. Mi ricordo la tracciatura del perimetro delle fondamenta tramite l'utilizzo di gesso bianco che andò a prendere il posto di lunghe "tirate" di canapi che avevano delimitato i quattro lati della casa da costruire. I volontari erano nella maggior parte gli aderenti alla Lega dei Braccianti agricoli che durante le domeniche o nei giorni durante i quali non avevano possibilità di lavoro retribuito, fornivano la loro opera manuale sotto la direzione di qualche esperto di costruzioni (*al muradàur*). Per prima cosa furono eseguiti gli scavi relativi alle fondamenta. Tutto a mano con vanghe e badili fino alla profondità stabilita. Alcuni operavano con le vanghe, mentre altri con i badili, toglievano ciò che i primi avevano faticosamente rimosso e caricavano la terra su carriole che altri ancora

pilotavano fino al limitare del recinto di proprietà dove intanto nasceva una montagna di terra di riporto. Questa fase fu lunga e faticosa, ma non si sentiva un lamento o una imprecazione: tutti operavano ognuno nel proprio ambito, convinti di partecipare ad un avvenimento irripetibile: chi non aveva mai posseduto nulla poteva dire di avere anche lui una Casa dalla quale nessuno poteva sfrattarlo. Incominciò poi il riempimento delle fondamenta con materiale ghiaioso e cemento a formare una poltiglia di calcestruzzo dove le attuali armature metalliche non trovavano ancora collocazione. Non vi erano betoniere di nessuna dimensione e il tutto veniva amalgamato a mano mediante le braccia e i badili. Un sforzo molto grande ma gioioso e le donne portavano le bottiglie di acqua e vino ai lavoranti e partecipavano comunque ai lavori meno gravosi. I muri finalmente cominciarono ad essere eretti e finalmente la Casa del Popolo prese una sua dimensione vera e propria. I lavori continuarono per un lungo periodo e noi ragazzi assistevamo a quello che sarebbe stato un avvenimento da raccontare in futuro. La Casa del Popolo fu completata e le Autorità di partito della zona vennero all'inaugurazione. Al piano terra si entrava da due porte situate ai due lati della facciata rivolta ad est: in quella di destra si accedeva alle scale che salivano al piano superiore, mentre da quella di sinistra si entrava in un salone nel quale poi fu sistemato un biliardo e un paio di biliardini (calciobalilla). Al piano superiore furono ricavate un paio di uffici che erano il cuore pulsante del Partito Comunista della frazione. Un paio di bagni completavano la struttura. Una grande scritta dipinta sul frontale della casa indicava a tutti che quella era la Casa del Popolo. I militanti ne erano davvero orgogliosi e quell'edificio per parecchi anni divenne il fulcro di tutte le attività politiche della sinistra comunista della frazione. Ricordiamo che una delle prime televisioni era quella presente nella canonica della chiesa e anche il Partito ne acquistò una che sistemò nel grande salone dove vi era il biliardo. Noi ragazzi eravamo molto attenti in special modo agli avvenimenti sportivi e ogni qualvolta vi era una partita di calcio della nazionale o una corsa ciclistica che si sapeva sarebbero state trasmesse dalla Rai, eravamo lì in attesa che un responsabile venisse ad aprire il locale per assistervi. La Rai si collegava, per esempio, per una corsa ciclistica, solo quando le telecamere fisse erano in grado di trasmettere l'avvenimento e mi ricordo di lunghi intervalli trasmessi per ingannare il tempo con tante pecore che pascolavano nei punti più disparati dell'Italia che noi riuscivamo a conoscere dal video dopo averne saputo l'esistenza studiando geografia a scuola. Tutti seduti su caratteristiche sedie di legno che quando non erano utilizzate venivano chiuse affinché occupassero il minor spazio possibile. Erano le classiche sedie in legno che si utilizzavano anche per le feste dell'Unità che a quei tempi venivano programmate in ogni frazione. Anche in questo luogo, visto che sul davanti vi era un ampio spazio, veniva allestita la Festa dell'Unità di Riolo. La preparazione cominciava un po' di tempo prima: le donne di sinistra si trovavano in questi locali e preparavano i tortellini (*i turtlèin*) che sarebbero poi stati serviti ai commensali nei giorni della festa. Intanto gli uomini preparavano gli spazi di allestimento, montando pali nel terreno ai quali applicavano corde e tendoni per riparare gli intervenuti dall'eventuale pioggia. Venivano poi allestite le cucine sul lato nord del caseggiato e sistemati tavoli e sedie in ogni dove. Di norma la festa durava il tempo di un fine settimana e i partecipanti erano numerosi, come numerosi erano i volon-

tari che prestavano la loro opera gratuitamente per raccogliere fondi per il Partito. Le cuoche cucinavano e i giovani servivano ai tavoli, mentre altri volontari tenevano in ordine i tavoli dopo il loro utilizzo e a favore di altri commensali. Altoparlanti diffondevano motivi patriottici e venivano organizzati anche giochi. Uno in particolare mi è rimasto molto impresso: era il salto all'oca. Due pali paralleli venivano eretti e questi erano uniti alla sommità da un'asta trasversale. Pensate ad una porta da calcio ma molto più stretta e molto più alta. In corrispondenza dei pali al loro centro veniva sistemata una grande pietra o comunque un rialzo sul quale veniva appoggiata una lunga asse in legno che così aveva le due estremità appoggiate, una al terreno e l'altra su questa specie di rialzo. La parte centrale dell'asse, di larghezza di circa trenta centimetri, era così sospesa e se ci si camminava sopra si incurvava nella sua parte mezzana. All'asta trasversale che univa i due pali verticali veniva legata per i piedi un'oca viva a testa in giù e questa era l'ambito trofeo che il vincitore si sarebbe portato a casa nel momento che con un salto magistrale avesse afferrato il collo e la testa del povero animale e lo avesse "strappato" dal suo corpo. Ora, immaginate la povera bestiola che a testa in giù aspettava che qualcuno la uccidesse in tale modo. Per prolungare il "gioco" (il gioco?), in un primo tempo si alzava la trasversale in modo che i contendenti nel saltare non avessero la possibilità immediata di impadronirsi del trofeo. I partecipanti erano sempre giovani e in special modo dovevano possedere due caratteristiche fondamentali: l'altezza e la grande capacità nel salto. Infatti l'asse, per la sua conformazione elastica, dava l'impulso nel momento dello stacco e poi le qualità somatiche e l'abilità del saltatore facevano la differenza. Dopo una serie di tentativi nulli, l'asta trasversale veniva abbassata di qualche centimetro dopo ogni serie di salti e alla fine un partecipante, più abile degli altri, si impadroniva del trofeo e si portava a casa l'animale da cucinare. Ora tralascio la scena dopo lo stacco della testa dell'animale e vi dico che io non ho mai partecipato a questo tipo di torneo perché ero inorridito dalla crudeltà delle regole con le quali avveniva, anche se devo dire che più di una volta ho "dovuto" mio malgrado assistervi. Poi con il tempo tale crudeltà è scomparsa credo anche perché le regole nel frattempo imposte non permettevano più un simile maltrattamento degli animali. Ad onore del vero devo dire che questo tipo di gara non era svolta solo alle feste dell'Unità, ma trovava posto anche in altre manifestazioni come le feste del Patrono. Sul lato sud della Casa del Popolo venne costruito un sito per il gioco delle bocce che ebbe una vita non troppo eclatante e dopo qualche anno sparì nel nulla. Ricordo ancora con molto piacere certe serate nelle quali venivano invitati prestigiatori che con i loro trucchi lasciavano tutti i presenti sbalorditi. Si andava dalla gallina che faceva l'uovo alle orecchie e ai capelli dei presenti che emettevano moneta al solo abile tocco del prestigiatore. Ma l'ilarità raggiungeva il culmine quando venivano invitate alcune persone della frazione per essere ipnotizzate. Queste cadevano in trance e ubbidivano agli ordini impartiti, in modo stravagante. Se si diceva che faceva caldo incominciavano a togliersi i vestiti e se si diceva che vi era freddo rabbrividivano cercando di proteggersi. Mi ricordo che una volta il prestigiatore simulò un'azione di guerra e mentre sosteneva che erano in arrivo aerei per il mitragliamento, si videro questi personaggi sotto ipnosi cercare un riparo e rispondere al fuoco degli aerei con una finta mitragliatrice contraerea fra le mani e vi posso garantire l'ilarità

generale dei presenti. Alla fine della seduta, per non fare la figura dei fessi, questi, chiamiamoli attori, sostenevano che erano d'accordo con il prestigiatore, ma io non ne sono mai stato convinto. Durante le Feste dell'Unità i partecipanti a quei tempi accorrevano con l'unico mezzo disponibile: la bicicletta e bisognava quindi trovare un luogo dove queste potessero essere depositate per il tempo di permanenza. Il deposito classico era sul lato Ovest di via Riolo cioè il terreno dei Cantaroni (ora di proprietà Roatti) e sul lato est il terreno del nostro podere che, essendo separato da un fossato, poteva essere raggiunto per mezzo di un ponte all'uopo costruito dai volontari mediante tronchi di albero e assi ben sistemate. Non mancavano certo le visite dei Carabinieri, che avevano il compito del controllo del territorio e si fermavano alla Festa dell'Unità giusto il tempo per sincerarsi che si svolgesse pacificamente. Uno di questi militi era anche un accanito pescatore e si poteva trovare a spasso per canali e maceri, quando non in servizio, intento a pescare rane e quant'altro. Era il carabiniere Mario Manfredi (1912 – 1983), molto conosciuto nella nostra frazione e amico di molti.
Non ricordo che sia mai successo il benché minimo momento di attrito alle Feste di Partito, anche perché gli organizzatori della Festa avevano cura di organizzare essi stessi controlli all'interno del perimetro affinché tutto procedesse nel migliore dei modi. Poi pian piano le cose purtroppo cambiarono: coloro che prestavano la loro opera in queste feste (ricordo in particolare il mio amico Lino Mazzanti che era l'addetto a friggere il pesce e lo gnocco) con l'avanzare dell'età non furono sostituiti in modo adeguato dalle nuove leve e venne a mancare quel ricambio generazionale senza il quale non fu più possibile organizzare in loco tali feste nelle frazioni più piccole. La Festa dell'Unità venne pertanto sospesa anche a Riolo e le feste frazionali si accorparono via via in quelle delle frazioni più grandi. Intanto si accumularono i debiti sia del Partito Comunista che di quelle del giornale l'Unità. Per appianare i debiti i Funzionari centrali chiesero a quelli periferici uno sforzo economico considerevole. Il risultato fu che pian piano vennero messe in vendita anche le proprietà immobiliari e anche la Casa del Popolo di Riolo subì la stessa sorte. Un privato ne acquisì la proprietà e la grande avventura della Proprietà Comune svanì come tutte le belle cose che purtroppo hanno un inizio e una fine. Ogni volta che passo davanti a quel luogo mi ritornano alla mente come in un film le varie fasi vissute e mi dispiace molto che un sogno così bello sia svanito, non per colpe di chi quel sogno realizzò.

Gli zingari

Nel tempo della mia fanciullezza, vedevo spesso transitare lungo la via Riolo che costeggia la nostra casa, carovane di zingari. Andavano per lo più in direzione della chiesa e si fermavano in due punti che dovevano conoscere molto bene in quanto erano sempre gli stessi. Il primo si trovava in Via Isonzo, lato podere Farnè e l'altro in Via Savioli, lato ovest, proprio in vicinanza della chiesa fra la stessa e l'asilo che allora,

ricordiamolo, era lungo via Savioli, poco distante dalla chiesa stessa. Io andavo all'asilo e quindi passavo proprio di lato a quella carovana e i loro bimbi mi guardavano stupiti di vedere un bambino vestito con il grembiulino e tutto in ordine, mentre loro erano abbastanza sporchi e vestiti malamente. Due alte siepi costeggiavano le due strade e le carovane vi si fermavano a ridosso e queste venivano utilizzate per stendere i panni ad asciugare. Una miriade di vestiti colorati tappezzavano le due siepi e un nugolo di bambini scorrazzavano lungo le vie anche per il fatto che a quei tempi il traffico automobilistico era praticamente assente. I carri chiusi erano trainati da cavalli che poi, una volta raggiunto il luogo di sosta, erano liberi di pascolare lungo il ciglio della strada. Ricordo ancora le signore con i lunghi abiti sgargianti che si adoperavano in tutti i lavori necessari alla comunità, mentre gli uomini se ne stavano tranquillamente seduti all'ombra delle carovane a fumare la pipa o i sigari. Poi le donne e i bambini partivano per chiedere l'elemosina di casa in casa e chi poteva, dava qualche pezzo di pane che andava cosi con loro diviso nonostante non si sapesse chi era più povero.
Nasceva nel frattempo qualche problema: purtroppo dopo il loro arrivo aumentava sensibilmente il numero di furti che potevano spaziare da razzie notturne nei pollai al prelievo di frutti, verdure e legname dalle campagne circostanti. Nasceva quindi un certo disappunto nei confronti dei nomadi e qualcuno, recandosi a Castelfranco Emilia, sporgeva lamentela al comando dei Carabinieri. Una pattuglia formata da due militi in bicicletta con il moschetto d'ordinanza legato alla canna della bicicletta si recava sul luogo di sosta e probabilmente ordinava alla comitiva di zingari di spostarsi da quel luogo. Ubbidivano e partivano, salvo poi fermarsi alla frazione successiva creando nel contempo gli stessi problemi agli abitanti locali. Era, potete immaginare, una continua lotta fra chi cercava di sopravvivere e chi, già in problematica situazione, cercava di non farsi sottrarre quel poco che la dura natura elargiva. Ricordo che in una situazione sparirono alcune faraone che di norma passavano la notte appollaiate su pioppi proprio dietro alla nostra stalla. Queste, sul far della sera, salivano una scala a pioli appositamente appoggiata agli alberi e si appollaiavano sui rami per la notte. Al mattino successivo, di buon ora, si poteva avvertire lo schiamazzo di questi particolari volatili che spiccavano il volo dai rami al terreno, riformando il gruppo usuale a terra. Una mattina non si udì il solito rito: come mai? Babbo scese per andare ad accudire le mucche nella stalla e fece prima un giro di ricognizione atto a stabilirne le cause. Non vide le faraone e trovò un po' di piume sparse sotto i pioppi. Si dedusse che quella notte le faraone avevano probabilmente cambiato proprietà e, forse per puro caso, proprio con la presenza della comitiva di zingari in Via Isonzo poco distante dalla nostra casa. Senza prove non si può far nulla, ma la cosa creò un certo risentimento nei miei familiari, anche per il fatto che le faraone fornivano un certo quantitativo di uova e carne, utili al sostentamento alimentare della famiglia. Si dovette rifare tutto da capo. Nonna Maria acquistò un certo numero di uova di faraona e poi li mise a cova sotto una chioccia che allevò questi strani pulcini, un po' diversi dal solito. Ovviamente ci volle praticamente un intero anno solare per il ripristino del branco e nel frattempo si pensò alla maniera di evitare quanto capitato. Si vociferava che gli zingari utilizzassero una tecnica particolare per stordire i volatili e poi prelevarli facilmente. La tecnica era quella di inviare un soffio di zolfo in direzione degli animali appollaiati sui rami che

di notte, temendo il buio, non riuscivano a volare via. Ottenuto lo scopo di stordire i volatili, gli zingari utilizzavano la stessa scala mediante la quale le stesse faraone erano salite per prelevarle facilmente a una a una. Un sacco avrebbe poi contenuto il tutto e chi si è visto si è visto. Babbo e zio decisero che bisognava fare qualche cosa. Escogitarono un piano diabolico. La scala di accesso ai rami venne segata sui due lati portanti quanto bastava alle faraone per poter salire, ma non sufficiente per far salire una persona. Se qualcuno si fosse avventurato in alto, avrebbe causato la rottura dei due lati portanti e sarebbe caduto a terra rovinosamente. Una notte, proprio quando gli zingari erano presenti nella frazione, si sentì un sordo rumore e un tonfo, seguito da un frettoloso calpestio che indicava persone che fuggivano. Babbo prese la doppietta e sparò un paio di colpi verso il cielo in segno di allerta. Le case circostanti accesero le luci e gli abitanti si dettero voce l'un l'altro per sapere che cosa era successo. Il mattino seguente si trovò la scala a terra rotta proprio nei punti in cui era stata incisa, ma le faraone erano tutte quante presenti con il loro caratteristico modo di dialogare fra di loro. La speranza era che nessuno si fosse fatto del male e siccome nessuno si fece medicare al pronto soccorso o presso dottori del Capoluogo, si concluse che l'operazione era stata utile. Mi ricordo che altri poi utilizzarono la stessa tecnica con risultati soddisfacenti che portarono coloro che rubavano le faraone ad evitare tale tipo di prelievo.

La ricerca del petrolio e del metano

Siamo verosimilmente verso la metà degli anni cinquanta e ad un certo punto si notarono strani personaggi con strani automezzi che percorrevano le campagne e perforavano il terreno, senza tanti preamboli, forse forti di autorizzazioni ricevute dall'Alto, ma che creavano un certo imbarazzo nei contadini. Cosa mai cercheranno? Sembra siano americani o almeno qualcuno di loro lo è per certo. Percorrono le nostre campagne e trivellano il terreno in un punto e poi calano in questo foro materiale esplosivo comandato a distanza. Speciali sonde a bordo di altri automezzi intanto sistemati a debita distanza rilevano tutto ciò che succede in fondo a quel buco creato nel terreno. Ad un certo istante si ode un boato dovuto allo scoppio del materiale esplosivo inserito nella cavità e questa esplosione crea delle onde d'urto che vengono rilevate dalle squadre addette e analizzate in ogni loro componente. Pensate che a quei tempi (altri tempi) bastava perforare il terreno anche per pochi metri e subito zampillava l'acqua senza alcun ausilio meccanico. Pertanto, la perforazione del terreno e l'esplosione consequenziale, faceva scaturire dal terreno praticamente una fontana che poi continuava nel tempo imperterrita a versare acqua in continuazione nella zona perforata. Loro (i perforatori) se ne andavano e poi rimaneva il compito ai conduttori dei fondi di convogliare, quando possibile, questa acqua nei fossi (*al sculèin*) e poi nei canali che circondavano i poderi. A volte ciò avveniva nel periodo invernale o comunque dopo che era piovuto in abbondanza. I conduttori dei veicoli adibiti a

queste operazioni, poco badavano ai danni che questi arrecavano e le imprecazioni si susseguivano di casa in casa.
Ma che cosa era tutto questo perforare il terreno nella nostra frazione? Si cercavano giacimenti di idrocarburi e le piccole esplosioni e le onde che da queste derivavano, potevano indicare ai ricercatori l'esistenza o meno di campi petroliferi o almeno metaniferi. La cosa si ripete almeno due volte nel nostro podere e la seconda volta, su richiesta specifica di mio papà e mio zio, fu scelto il punto di perforazione direttamente nell'alveo di un fossato anziché nel terreno in piena coltivazione, proprio per non arrecare altri danni ai già miseri raccolti di quei tempi. Fu accettato lo spostamento di qualche metro della perforazione e poi si diede il via all'esplosione controllata e alla successiva registrazione delle onde create. Praticamente si creavano localmente dei piccoli terremoti e le onde che ne derivavano, opportunamente registrate da speciali sismografi installati sugli automezzi di supporto, venivano poi studiate in laboratorio. Entrambe le perforazioni, eseguite in due periodi diversi, furono praticate nella parte del campo posto a sud in vicinanza di Via Larga. La seconda volta si generò un vero e proprio fontanazzo. Mi ricordo che l'acqua usciva dal buco creato fino ad una altezza di circa cinquanta centimetri dal piano del terreno e siccome eravamo in primavera ciò creò più di un problema. Si decise pertanto di chiudere in qualsiasi modo quella fontana e furono utilizzati grossi sassi che di norma erano utilizzati nel macero per affondare la canapa dopo il raccolto della stessa (ne parleremo in altra parte). Si versarono poi anche detriti vari di dimensioni più ridotte e cemento misto a sabbia e poi il tutto venne ricoperto da terreno. Alla fine l'uomo ebbe ragione della natura e la fontana sparì. Le operazioni di perforazione continuarono per altro tempo nella frazione e un giorno si vide uno strano convoglio con gru, camion e automezzi vari percorrere via Morano e fermarsi in prossimità del podere a quei tempi condotto dalla famiglia Veronesi. In qualche giorno sorse una torre altissima e un accampamento di baracche prefabbricate tutto intorno. I lavori proseguivano a ciclo continuo, mentre una squadra lavorava, un'altra riposava per poi proseguire il lavoro, sia di giorno che di notte. Pian piano si vide anche in lontananza questa torre di ferro e alla notte si poteva notare questa piccola torre Eiffel tutta illuminata da fari molto potenti.

La Torre Eiffel (in lingua francese Tour Eiffel) è il monumento più famoso di Parigi ed è conosciuta in tutto il mondo come simbolo della città stessa e della Francia. Fu chiamata così dal nome del suo progettista, l'ingegnere Gustave Eiffel, che costruì anche la struttura interna della Statua della libertà. È visitata mediamente ogni anno da cinque milioni e mezzo di turisti. La struttura, che con i suoi 324 metri di altezza è la più alta di Parigi, venne costruita in meno di due anni, dal 1887 al 1889; avrebbe dovuto servire da entrata all'Esposizione Universale del 1889, una Fiera Mondiale organizzata per celebrare il centenario della Rivoluzione francese. Inaugurata il 31 marzo del 1889, venne ufficialmente aperta il 6 maggio dello stesso anno. Trecento metalmeccanici assemblarono i 18.038 pezzi di ferro forgiato, utilizzando mezzo milione di bulloni (che furono sostituiti, durante la costruzione stessa, con rivetti incandescenti). Considerate le condizioni di sicurezza esistenti a quell'epoca, è sorprendente osservare che solo un operaio abbia perso la vita durante i lavori del cantiere (durante l'installazione degli ascensori). La torre è alta con la sua antenna 324 metri (le antenne della televi-

sione sulla sommità sono alte 20 metri) e pesa 10.000 tonnellate. Per 40 anni è stata la struttura più alta del mondo. Per il suo mantenimento servono anche 50 tonnellate di vernice ogni 7 anni. A seconda della temperatura ambientale l'altezza della Torre Eiffel può variare di diversi centimetri a causa della dilatazione del metallo (sino a 15 cm più alta durante le calure estive). Nelle giornate ventose sulla cima della torre si possono verificare oscillazioni sino a 12 cm. Quando fu costruita, si registrò una certa resistenza da parte del pubblico, in quanto si pensava che sarebbe stata una struttura poco valida esteticamente. Ancora oggi è poco apprezzata da alcuni parigini che la chiamano "l'asparago di ferro". Tuttavia è generalmente considerata uno degli esempi di arte in architettura più straordinari e costituisce indiscutibilmente uno dei simboli di Parigi.

Incominciarono a perforare il terreno e noi, abitanti della frazione, ogni tanto andavamo a vedere in prossimità i lavori di trivellazione. Un rumore ritmico indicava che enormi motori provvedevano a far girare la trivella che sempre più avanzava nelle viscere del terreno e poi venivano introdotti tubi metallici proprio come si faceva, in piccolo, nella perforazione delle fontane, solo che qui tutto era gigante, dalla torre ai macchinari, ai tubi di dimensioni ben superiori a quelli utilizzati dai fontanieri. Si cercava il petrolio o in subordine il metano, dei quali la pianura padana sembrava esserne ricca, o almeno si sperava, visti i risultati delle ricerche effettuate.
La cosa durò parecchi mesi e poi un giorno le trivellazioni cessarono. Si sentì dire che non avevano raggiunto lo scopo previsto e tutto sarebbe stato dismesso. Anche lo smantellamento fu rapido come il suo approntamento e tutto il campo di ricerca fu probabilmente spostato in altra zona. Non si dettero per vinti e tornarono, sempre nello stesso luogo, a distanza di qualche anno. Raggiunsero profondità molto rilevanti e si vociferò che un giorno la trivella di diamante si spezzò senza alcuna possibilità di recupero e pertanto di nuovo il campo smobilitò. Ma si sa come è l'uomo: la speranza è dura a morire e un giorno un nuovo campo di trivellazione sorse questa volta in Via Savioli a destra dopo l'incrocio con Via Valle. Stessa tecnica e stesse modalità e questa volta le operazioni si conclusero con un successo. Fu trovato un discreto quantitativo di metano e la zona, una volta tolto il campo di perforazione, venne recintata e interdetta a tutti tranne alle persone addette. Si disse che questo campo metanifero non sarebbe entrato in produzione ma il suo utilizzo sarebbe stato attuato solo in caso di necessità. Non è escluso che altri tentativi possano in futuro avere luogo, anche tenuto conto che le tecniche di ricerca di idrocarburi si evolvono sempre più, man mano che il loro costo sul mercato aumenta e il bisogno energetico si rivela sempre maggiore. Questa affannosa ricerca di fonti energetiche nazionali prese poi un formidabile impulso grazie al paziente lavoro di Enrico Mattei che per primo ebbe la percezione che la Nazione doveva sottrarsi al mercato energetico vincolato dalle sette sorelle petrolifere che a quei tempi avevano in mano tutto questo vitale campo senza il quale non vi era di certo possibilità di sviluppo. Ovviamente venne a scontrarsi con queste grandi lobby e non fu certo un caso la sua morte per incidente aereo del quale non esiste tuttora alcuna responsabilità acclarata.

Enrico Mattei (1906 –1962) è stato un imprenditore, politico e dirigente pubblico italiano. Nell'immediato dopoguerra fu incaricato dallo Stato di smantellare l'Agip, creata nel 1926 dal regime fascista, invece di seguire le istruzioni del Governo, riorga-

nizzò l'azienda fondando nel 1953 l'ENI, di cui l'Agip divenne la struttura portante. Mattei diede un nuovo impulso alle perforazioni petrolifere nella Pianura Padana, avviò la costruzione di una rete di gasdotti per lo sfruttamento del metano, e aprì all'energia nucleare. Sotto la sua presidenza l'ENI negoziò rilevanti concessioni petrolifere in Medio Oriente e un importante accordo commerciale con l'Unione Sovietica (grazie all'intermediazione di Luigi Longo, suo amico durante la guerra partigiana e più tardi segretario del Partito Comunista Italiano); iniziative che contribuirono a rompere l'oligopolio delle 'Sette sorelle", che allora dominavano l'industria petrolifera mondiale. Mattei introdusse inoltre il principio per il quale i Paesi proprietari delle riserve dovevano ricevere il 75% dei profitti derivanti dallo sfruttamento dei giacimenti. Pur non essendo attivamente impegnato in politica, era vicino alla sinistra democristiana e fu parlamentare dal 1948 al 1953. Per la sua attività Mattei nel 1961 fu insignito della laurea in ingegneria ad honorem dalla Facoltà di Ingegneria (ora Politecnico) dell'Università degli Studi di Bari. Fu insignito anche di altre lauree honoris causa, della Croce di Cavaliere del Lavoro e della Bronze Star Medal dell'Esercito statunitense (5 maggio 1945), nonché della Cittadinanza onoraria del comune di Cortemaggiore e post mortem, l'11 aprile 2013 la Cittadinanza onoraria del comune di Ferrandina (MT), dove nel 1958 l'Agip Mineraria fece alcuni studi e trovò il metano nella Valle del Basento. Morì nel 1962, in un misterioso incidente aereo le cui cause rimasero oscure per moltissimi anni. In seguito a nuove evidenze, nel 2005 fu stabilita la natura dolosa dell'incidente; vennero infatti ritrovati segni di esposizione a esplosione su parti del relitto, sull'anello e sull'orologio di Mattei.

La presenza di strani personaggi

La nostra terra è sempre rimasta ai margini della cosiddetta malavita, molto diffusa invece in altre parti del Paese. Nella mia infanzia non ricordo di eventi malavitosi che siano accaduti nel nostro territorio né tantomeno di fatti che comunque potessero in qualsivoglia maniera ricondursi a cosche o frange, anche durante il grande esodo degli anni cinquanta e primi anni sessanta dal sud verso il nord di cui parleremo.
Il primo sintomo di malessere io lo dovetti subire, in prima persona, quando già non abitavo più a Riolo ma ero comunque sempre presente in zona per via della caccia che praticavo con i miei amici e con la frequentazione dei miei parenti ancora presenti sul territorio. Nei poderi denominati "La Valle di Riolo" aveva preso residenza un personaggio che a dire di chi abitava nei paraggi aveva poco a che fare con la comunità indigena. Si vociferava che fosse stato inviato in quel luogo come prestanome o comunque con intendimenti sicuramente non riguardanti l'attività contadina della zona. Sta di fatto che un giorno, dopo la solita battuta di caccia con il mio amico Lino Mazzanti, decidemmo di andare dalla famiglia Paolini che abitava proprio in una delle case situate nel comprensorio della Valle di Riolo. Ci eravamo accordati per l'acquisto di un

paio di cassette di mele e quello era proprio il momento che avevamo stabilito per il recupero. Svoltammo da Via Savioli a destra, provenendo dalla chiesa, per Via Borsari che porta verso la proprietà Paolini e percorso il primo tratto rettilineo, svoltando a sinistra con una curva a 900 passammo proprio davanti alla casa del misterioso personaggio del quale poco si conosceva sia come attività che provenienza. Quella era l'unica strada utile per raggiungere la proprietà Paolini e pertanto eravamo obbligati a percorrerla. Procedevamo ad andatura molto lenta lungo un secondo rettilineo, in quanto era (e credo lo sia ancora oggi) una strada molto sconnessa e ricoperta di ghiaia e molto piccola in larghezza tanto che due auto per incrociarsi dovevano per forza spostarsi sui margini erbosi. Ad un tratto mentre guidavo, vidi dagli specchietti retrovisori una macchina che usciva dal cortile della casa appena superata e che, a tutta velocità, sollevando un alone di polvere, cercava di raggiungerci. Dissi a Lino che qualche cosa non andava e nel contempo rallentai ulteriormente e mi spostai tutto sulla destra per dare modo all'auto che sopraggiungeva di potermi superare anche se la forte velocità in quel contesto proprio non si poteva capire. L'auto ci superò e dopo una ventina di metri procedette ad una manovra che ci lasciò di stucco. Si arrestò di traverso sulla strada impedendo in ogni caso a noi che intanto stavamo sopraggiungendo, di poter procedere. Dissi a Lino: "Questo cerca rogne, stiamo calmi e vediamo gli sviluppi". Si avvicinò e con fare abbastanza crudo ci chiese, quasi fosse un tutore dell'Ordine, dove stavamo andando. Non avendo nulla da nascondere dichiarammo che la nostra meta era il podere Paolini che si trovava a circa quattrocento metri oltre e poi, con dovuto garbo facemmo notare a quello strano personaggio che non eravamo del tutto convinti del suo modo di operare. Intravide che eravamo cacciatori e i fucili, seppur custoditi nelle apposite custodie regolamentari, facevano bella mostra, uno dei quali in mano a Lino che nel frattempo aveva provveduto a prenderlo dalla parte retrostante l'abitacolo, visto il succedersi degli eventi. Farfugliò qualche parola incomprensibile in stretto dialetto meridionale e poi si allontanò. Risalì nella sua auto e si spostò di quel tanto che bastava per darci strada. Appena raggiungemmo Paolini raccontammo l'accaduto e lui, che forse conosceva il personaggio meglio di noi, disse che ne era profondamente preoccupato, anche perché in qualche occasione aveva avuto modo di discutere proprio sulla possibilità di transitare per quella che era la sua unica via per raggiungere casa e per la sistemazione del fondo ghiaioso della strada stessa. Cosa avesse supposto o con chi ci avesse scambiati mentre ci aveva visti transitare davanti alla sua casa Dio solo può saperlo, ma rimasi molto colpito di quanto era avvenuto. Non ebbi più l'occasione di passare da quelle parti e solo dopo qualche tempo seppi che il personaggio in questione era stato trovato morto, non mi ricordo se suicida o altro. Ricordiamo anche gli accadimenti avvenuti recentemente in un cantiere edile proprio di fronte alla chiesa, con sparatoria e conseguente gambizzazione di un imprenditore di origini meridionali. Un altro fatto delittuoso si è concluso sul territorio frazionale quando un bandito, che aveva assaltato un supermercato di Castelfranco Emilia, venne trovato morto, dopo un inseguimento, nel macero di via Inferno, a seguito di ferimento con sparatoria ingaggiata con i Carabinieri della locale stazione che li avevano intercettati all'uscita dopo la rapina. Anche la nostra terra non è più purtroppo immune da infiltrazioni malavitose, mentre prima di questi accadimenti non mi risulta che nessun fatto delittuoso o comunque con l'uso di armi da fuoco verso la persona fosse mai avvenuto.

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 granoturco (*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 stra-

zianti. 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 tulìr*) 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 introdurvi 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 stadìra*), 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 la-

vate 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 ricavavano 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'èintra brìsa in zìrcual dl'ària)*. 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 zintìl), 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 gomitolo 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 1800 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 trasferivano 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 ne-

cessaria: 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 rabbrividivo, 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 gomitolo (*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'essiccatura dovuta al caldo aveva perfettamente funzionato. Bisognava traslocare il tutto in un ambiente areato ma freddo e il luogo preposto era il corridoio delle camere 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 brända*) 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 protrarre 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 residuato 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 irreparabilmente. 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 nocumento 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 stiratrice 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 sopperivano 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.

Gli animali del cortile

Vivendo in quel periodo, per fortuna, in campagna (stiamo parlando degli anni dell'immediato dopoguerra) per i contadini la vera fame non si è vissuta, ma nonostante si potessero utilizzare frutta, verdura e carni prodotte in loco, non si abbondava di certo comunque nel cibo. Infatti si doveva pesare l'utilizzo in proprio di questi prodotti con la possibilità di riservare parte di essi alla vendita, per ricavare qualche soldo da destinare ad altri usi o ad acquisti di cibi che in ogni caso non era possibile ottenere in proprio. Così per esempio venivano allevati polli e conigli sia per uso proprio che per la vendita ed altrettanto avveniva per i maiali, alcuni dei quali venivano allevati per essere ceduti all'atto della macellazione ad altri privati.
Ma andiamo per ordine. L'allevamento principe era quello degli animali da cortile e mi riferisco alle galline, alle oche, alle anatre, alle faraone. Queste venivano allevate allo stato libero. Di notte trovavano rifugio all'interno del pollaio (*al pulèr*) tranne le faraone che avevano uno stile di vita da randagi e anche la notte per loro era un momento di libertà. Di giorno tutte queste specie vivevano in comunità nell'aia, razzolando, chi più chi meno, alla ricerca di vermi o altri cibi naturali. L'alimentazione naturale veniva integrata con pastone di farina gialla e crusca e anche con granaglie di vario tipo. L'acqua per bere la trovavano a ciclo continuo in un fossato di scolo che partiva dalla fontana zampillante sul frontale della stalla e sfociava nel macero di cui diremo in altra parte. Questo fossato era il paradiso delle anatre, quelle normali e quelle mute (*agli anàdri mòti*) che si distinguevano dalle altre, ciarliere, per la loro afonia quasi completa nel periodo adulto. Le faraone se ne andavano più lontano nei campi quasi a volersi staccare dal contesto, formando una casta altezzosa e petulante nel loro modo di comunicare anche mentre dormivano. I conigli erano tenuti in gabbie predisposte, anche se devo dire che saltuariamente qualche esemplare veniva

lasciato libero per l'aia fino a completa maturazione per poi finire la propria esistenza in un tegame di nonna Maria. Vi erano le coniglie fattrici e il maschio, che al momento opportuno, veniva convogliato presso le femmine e in un batter d'occhio le rendeva pronte alla gestazione. Ero un ragazzo, ma quel rapido incontro d'amore me lo ricordo ancora: bastavano pochissimi secondi e tutto era terminato con buona pace del corteggiamento che molti altri animali devono utilizzare per l'accoppiamento. Per i conigli questo non avveniva: appena introdotto in presenza della fattrice, il maschio faceva un giro attorno alla femmina e subito partiva all'attacco concludendo il tutto in pochissimo tempo con una specie di grugnito e uno scivolamento della parte posteriore del corpo caratteristico di questi animali in quei frangenti. Trascorso un periodo di circa quattro settimane nasceva una nidiata di conigli dopo che la mamma aveva per loro predisposto un morbidissimo cantuccio formato dal suo pelo che aveva provveduto a levarsi con piccoli morsi. Questo era il segnale: se la femmina oramai gravida, si toglieva il pelo per formare il nido, state pur certi che dopo breve tempo metteva alla luce una nidiata di coniglietti piccolissimi il cui numero poteva variare di molto. Si andava da alcuni esemplari fino ad un massimo di sette/otto nascituri. Ovviamente questo dipendeva, diceva papà, dalle qualità sia della femmina che del maschio (ai nostri giorni diremmo dal loro DNA); sta di fatto che se il parto portava ad un numero poco numeroso di nascituri per un paio di volte e se questo si ripeteva a più di una fattrice, il colpevole veniva individuato nel maschio e pertanto questo veniva sostituito da altro esemplare che avesse già raggiunto la maturità sessuale. Se invece la poca natalità si riscontrava nella fattrice, mentre le altre davano alla luce nidiate numerose di coniglietti, allora era questa ad essere sostituita. I coniglietti avevano tutti gli occhi chiusi per un tempo di circa dieci/quindici giorni dopo la nascita e venivano allattati più volte al giorno dalla mamma che era anche molto gelosa della sua prole. Se qualcuno si avvicinava alla gabbia per controllare il nido questa, il più delle volte, reagiva e bisognava stare molto attenti a non incorrere in qualche morso o graffio da parte delle sue zampe posteriori.

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

Le galline erano più fortunate: infatti, producendo le uova, avevano una vita diciamo più lunga e venivano sostituite solo quando l'occhio professionale di nonna Maria constatava che alcune di esse non producevano più le uova e pertanto finivano la loro storia nella pentola per fare il brodo. In primavera alcune di queste galline improvvisamente cominciavano a comportarsi in modo particolare. Producevano uno strano suono ritmico grave e tendevano a non uscire dal nido dopo la posa dell'uovo quotidiano. Questo era il sintomo che erano diventate chiocce, cioè avevano assunto la potenzialità di covare uova per la nascita di pulcini. Nonna Maria non aspettava

altro: prendeva una ventina di uova che aveva conservato e le poneva in un cesto con paglia e vi poneva sopra la chioccia, la quale, molto diligentemente, prendeva possesso della postazione e cominciava la cova. Molto spesso vi erano in contemporanea altre chiocce e allora si riservava loro una parte del porcile solo per questa funzione. Erano veramente brave, non uscivano dal nido se non per mangiare un attimo e bere e poi ritornavano al loro posto, avendo cura di ricoprire per bene tutte le uova loro assegnate e con il becco spingevano sotto al loro corpo piumato anche quelle che erano ai bordi. Non sbagliavano di certo nido, ma ognuna riprendeva il proprio posto nel sito assegnato alla cova. La cova durava circa tre settimane e poi una mattina si vedevano i primi pulcini uscire dalle uova mediante la beccatura del guscio.
L'intero procedimento durava qualche ora e alla fine il nascituro era fuori dal guscio. La chioccia però aspettava la nascita dell'intera covata e pretendeva che i primi aspettassero gli ultimi.
Quando tutti erano nati (qualche volta dall'uovo non usciva il pulcino, ma mamma chioccia era in grado di stabilire che era inutile aspettare ancora), la chioccia lasciava il nido e i pulcini la seguivano per ogni dove. Lei, con un caratteristico vocio li voleva sempre nel suo raggio d'azione e appena uno di questi si allontanava, il richiamo si faceva più pressante e lo richiamava in zona. Era uno spettacolo vedere con quanto amore accudiva a tutti quei discoli, non appena trovava un insetto o qualche seme, chiamava a raccolta con un segnale ben diverso da tutti gli altri e i piccoli accorrevano e il più lesto di loro aveva in dono la prelibata preda. Era molto attenta agli intrusi, qualsivoglia essi fossero, dalle altre galline agli altri animali quali i gatti o il cane che seppur di mole nettamente superiore, dovevano allontanarsi dalla vicinanza della nidiata, in quanto la chioccia allargava le ali e si metteva a rincorrere l'intruso per qualche metro fino a ristabilire le dovute distanze. Appena vi era un accenno di pioggia, si vedevano i pulcini correre al riparo sotto le ali della loro mamma e magari tenevano fuori la testolina per controllare gli eventi. Lo stesso sistema veniva adottato nella cova delle uova di anatra, ma molto spesso erano ancora le galline che facevano la cova sia di queste che delle uova di faraona e la cosa buffa era che i nasciturì, incuranti del fatto che non assomigliavano per niente alla loro tutrice, la seguivano egualmente e questa poneva le sue amorose cure a quegli esserini tanto diversi dalla sua specie.
Una menzione particolare la devo al gallo. Questi era il vero re dell'aia e le galline ruotavano attorno a lui che poi a turno provvedeva ad inseminare affinché le uova fossero poi fertili e quindi potessero produrre i pulcini. Ne esisteva uno per volta; infatti la compresenza di due esemplari portava inevitabilmente a lotte infinite per la supremazia sul branco e allora per evitare inutili baruffe si sceglieva la via dell'uno per volta. Bisognava stare comunque all'erta, perché nei confronti di noi bimbi aveva un carattere molto irascibile e qualche volta ci attaccava. Mamma, in accordo con nonna, se vedeva che la cosa si ripeteva spesso nel tempo, decideva che era giunto il momento della sostituzione di quell'esemplare un po' troppo facinoroso e il tutto aveva termine, purtroppo per il gallo, con un arrosto prelibato in una domenica a pranzo. Nonna Maria provvedeva al recupero delle uova dai vari nidi che le galline sceglievano in giro per l'aia e nei posti a volte impensabili del fienile. Stava attenta al canto delle galline che queste intonavano dopo che avevano prodotto l'uovo quotidiano e allora magari

scopriva un nuovo nido che conteneva un certo numero di uova. Di norma infatti il recupero delle uova veniva effettuato ogni mattina sul tardi, avendo cura di lasciarne solo uno nel nido che era il segnale di riferimento per la gallina per il giorno seguente. Lo stesso nido poteva essere utilizzato anche da più di una gallina e così il recupero era meno difficoltoso.
Le faraone avevano l'abitudine di crearsi il nido sempre in aperta campagna e pertanto era molto più difficile individuarne il sito. Capitava così che a volte si trovavano dei veri e propri cumuli di uova anche di alcune decine di unità per volta e allora era una festa fare il recupero e noi bimbi eravamo chiamati a parteciparvi. Si partiva con una paniera (*la panìra*) che era un grande cestello di vimini e si andava sul posto al recupero e poi nonna Maria controllava lo stato di freschezza delle uova per evitare di utilizzarne qualcuna in stato di avanzata putrefazione. Infatti se veniva aperta una di queste, un odore insopportabile si spandeva tutto intorno e nel caso che venisse a contatto con altri cibi era purtroppo tutto da buttare.
Una cosa mi è sempre rimasta impressa: nel momento che nell'aia veniva posto il granoturco appena sgranato perché asciugasse completamente, le galline andavano in questo sito e pur essendo circondate da una marea di chicchi, razzolavano ugualmente come se fossero su terreno normale alla ricerca appunto di granaglie o quant'altro. Quando si dice la forza dell'abitudine! Molto spesso a quei tempi le galline si potevano osservare ai cigli della strada intente nel loro beccare. Infatti il traffico era talmente scarso che non avevano affatto timore di essere investite. Però nel momento che poteva transitare qualche veicolo e in special modo biciclette, state pur certi che queste, all'ultimo istante, attraversavano la strada, creando qualche imbarazzo nei conducenti dei velocipedi. La gallina molto spesso veniva individuata come emblema di poca intelligenza e in dialetto si diceva: *Ed ghè pròpri al zàrvel d'na galèina* (hai proprio il cervello di una gallina) quando si voleva dire ad una persona che capiva poco.

I cani e i gatti

Come in altre parti già accennato, io ho sempre convissuto con almeno un cane e un certo numero di gatti. Il primo era assolutamente necessario ai fini della guardia diurna e notturna e i secondi lo erano altrettanto, vista la presenza continua e assidua dei roditori (*i po'ndig*).
Ma andiamo per ordine. Il cane era per noi bimbi un amico con cui giocare e pertanto veniva scelto di buon carattere e devo dire di aver avuto come amico una sequenza di cani di razza pastore tedesco meravigliosi. Ne ricordo uno in particolare, a cui era appunto stato assegnato il none di Lupo a cui io potevo fare qualsiasi cosa senza avvertire in lui il minimo risentimento. Mi voleva bene e pertanto mi sopportava anche quando forse sarebbe stato il caso di avvertirmi in mille modi di smetterla. Stava legato e sciolto a seconda dei casi e nonostante ciò non è mai stato causa di problematiche.

Giocavo con lui in ogni momento possibile e anche se gli tiravo la coda non mi ha mai causato il benché minimo danno. Gli montavo in groppa e lo utilizzavo come fosse un cavallino e lui, ubbidiente, mi portava per ogni dove. Era di colore grigio proprio come un vero lupo e appena mi vedeva, correva festoso se era libero o abbaiava contento affinché io lo andassi a slegare. Era stato sistemato un lungo filo metallico dietro alla casa e alla stalla i cui terminali erano, da un lato il porcile, e dall'altro un albero proprio alla fine del cortile sul lato opposto. In questo filo era stata inserita una carrucola a cui pendeva una catena che si collegava al collare del cane. Questi pertanto aveva un raggio d'azione molto vasto e poteva percorrere tutto il lato nord del cortile avendo così una visuale ottimale anche di notte per avvertirci, abbaiando in modo continuativo, nel momento che avesse notato qualche persona aggirarsi nei pressi della casa.
Quante notti venivamo svegliati dal suo abbaiare frenetico e allora babbo prendeva la doppietta e, aperta con cautela la finestra della camera, esplodeva un colpo in aria per avvertire i malintenzionati che ci si era accorti della loro presenza. Da quel momento tutto ritornava tranquillo e al mattino si andava da Lupo ad accarezzarlo per l'opera svolta. Durante la sua permanenza non si è mai verificato alcun tentativo di furto, grazie alla sua abilità di avvertire per tempo il pericolo incombente. Poi, come tutte le belle favole anche la vita di Lupo ebbe termine e una mattina lo trovammo già morto accanto alla sua cuccia. Se ne andò senza un lamento e io piansi per molti giorni la scomparsa di un amico fedele. Altri cani, sempre di razza pastore tedesco, furono presenti nella nostra casa, ma devo dire che Lupo rimase per sempre nel mio cuore. I gatti erano i padroni del cortile e della casa. Infatti avevano libero accesso ai vari locali e anche durante i pasti si ponevano sotto la tavola strofinandosi alle gambe per avere una parte del cibo sovrastante. Vi erano maschi e femmine e questo miscuglio portava inevitabilmente alla nascita di nidiate di gattini che poi dovevano essere sistemati in qualche modo presso altre famiglie visto il numero dei nascituri.
Di norma erano due i periodi dell'anno nei quali ogni gatta, sessualmente matura, metteva al mondo i gattini: all'inizio della primavera e all'inizio dell'estate. Ci si accorgeva del parto che sarebbe avvenuto in quanto la loro pancia si ingrossava sempre più e ad un certo punto sparivano per un giorno o due dalla circolazione. Alla loro ricomparsa si notava l'assenza del pancione e il comparire di due lunghe fila di mammelle rigonfie sul ventre, sintomo del latte che queste producevano per l'allattamento dei piccoli gattini. A quel punto noi bimbi eravamo curiosi di conoscere il posto dove queste gatte avevano partorito e le seguivamo senza dare nell'occhio, quando dopo aver mangiato si portavano al nascondiglio dove si trovavano i gattini appena nati. Bisognava fare molta attenzione a non farsi notare, perché le gatte erano molto gelose della loro prole e cercavano, con giri viziosi e larghi di non andare subito nel luogo del nascondiglio. Di solito questi si trovava nel fienile dove, fra un mucchio di fieno e uno di paglia, magari era rimasto un anfratto entro il quale mamma gatta aveva trovato il nascondiglio perfetto. Una volta trovato il luogo si controllava il numero dei nati che avevano sempre gli occhi chiusi per almeno una quindicina di giorni, ma nonostante ciò erano in grado di aggrapparsi alle mammelle della gatta prelevando il latte necessario alla crescita che avveniva molto in fretta. Mentre succhiavano il latte massaggiavano alternativamente il ventre della mamma con le loro zampine anteriori,

stimolandone la fuoriuscita. Mamma gatta stava immobile su di un fianco e allattava la prole leccando sistematicamente i suoi cuccioli. Se noi bimbi andavamo troppo di frequente a far visita alla covata, mamma gatta decideva di cambiare nascondiglio e presi i gattini uno alla volta per la collottola senza fare il benché minimo male al gattino, li trasportava nel nuovo nascondiglio che comunque noi bimbi avremmo poi ritrovato. Appena erano in grado di muoversi in modo autonomo, cercavano di uscire dal nascondiglio, ma mamma gatta li riportava sistematicamente di nuovo al sicuro. Poi, più grandicelli, cominciavano ad allenarsi per la vita futura, giocando a rincorrersi e ad azzuffarsi ed era veramente meraviglioso assistere a quelle loro piccole battaglie, ma che li forgiava per il futuro. Anche qui potrei raccontare una miriade di avvenimenti, ma mi soffermerò su quelli avvenuti nell'arco di tempo riguardante un gatto maschio meraviglioso, tigrato in rosso, che un certo giorno capitò nel nostro cortile e non se ne andò più. Era già adulto e penso fosse capitato lì da noi in concomitanza con il periodo fertile di qualche nostra gatta. Si diceva infatti che i gatti maschi erano in grado di percepire il profumo emanato da una gatta in calore anche ad una distanza di un chilometro. Ne ebbi la certezza qualche tempo dopo il suo arrivo presso di noi. Diventò a tutti gli effetti residente e si comportò come gli altri gatti, partecipando attivamente alla vita sociale del gruppo sia per quanto riguardava l'alimentazione che per la caccia ai topi dei quali era veramente un campione. Un giorno era nel fienile in quanto babbo e zio stavano spostando un certo quantitativo di fieno da una parte all'altra dello stesso. I gatti sapevano che al fondo del fienile era abbastanza facile che ci fossero nascosti dei topi e pertanto in quelle fasi si avvicinavano restando all'erta per ogni evenienza. Quel giorno il gatto, che intanto avevo denominato "Rosso" per via del suo mantello, era in attesa di eventi probabili. Ad un certo punto, togliendo ancora del fieno, spuntarono improvvisamente due topi di grandi dimensioni che cercarono scampo nella fuga. Ma "Rosso" era in agguato e penso già stimolato dall'odore che presumibilmente questi emanavano, partì subito all'attacco. Ne prese subito uno in bocca, ma questi, essendo di dimensioni notevoli, si rivoltò e vidi distintamente che gli mordeva un labbro cercando in tal modo di fargli allentare la presa. Questi, incurante della ferita che il primo topo gli procurava non lasciò affatto la presa e nel frattempo con un balzo fermò la fuga del secondo utilizzando i poderosi artigli delle sue zampe anteriori. Pertanto catturò entrambe le prede, che si badi bene, erano veramente di mole superiore alla media. Non sapeva come fare e dopo qualche istante, strinse molto forte la preda che aveva fra i denti fino a causarne la morte e poi si dedicò alla seconda e sempre utilizzando la bocca, morse a morte anche la seconda. Rimasi sbalordito da tale potenza e arguzia: era veramente un gatto cacciatore di ottima qualità. Una volta lo vidi ai margini del macero intento e immobile a guardare l'acqua della quale mi risultava che i gatti fossero allergici. Ne seguii le mosse, perché volevo vedere che cosa stava combinando.

Nel macero a quel tempo vi erano molti pesci rossi perché un signore, di cognome Ambrosini, ci aveva chiesto di utilizzarlo come sito di allevamento. Questi pesci nuotavano nell'acqua anche a pelo della stessa e si potevano tranquillamente ammirare nei loro sgargianti colori dal rosso al giallo. Ma il gatto di cui sopra certo non si preoccupava di ammirarne le colorazioni, ma aspettava, con la ben conosciuta pazienza di tali

felini, che qualche sprovveduto virasse vicino alla sponda sulla quale lui era in paziente attesa. Ad un tratto scattò la trappola: vidi il gatto che allungò con mossa fulminea una zampetta introducendola nell'acqua e ritirandola subito dopo con un pesciolino rosso fra le unghie che si dibatteva ma che nelle grinfie di quella macchina da caccia non aveva assoluta possibilità di svincolarsi.
Un giorno passò per casa nostra la sarta, alla quale qualche volta venivano consegnati vestiti femminili da confezionare. Vide il "Rosso" ed esclamò: "Quello è il mio gatto che è scomparso da casa nostra da qualche mese". Laura, era il nome della sarta e anche mia madrina di battesimo, abitava in via Bisentolo, proprio sulla strada di fronte al cimitero e distante un chilometro in linea d'aria dalla nostra casa. Ecco che "Rosso", avvertendo nell'aria il profumo di una nostra gatta in calore, ne aveva seguito la traccia e poi, trovandosi bene a casa nostra, aveva deciso di cambiare la sua residenza. Laura disse che a quel punto potevamo tenere "Rosso" perché anche lei convenne che lui aveva scelto di sua spontanea volontà dove risiedere. E così fu. Rimase con noi per un altro lungo periodo di tempo. Veniva a letto con me e si infilava anche sotto le lenzuola nelle lunghe e fredde notti invernali. Faceva le fusa con un rumore molto forte e io mi addormentavo a quel suono piacevole. Se studiavo a letto, si metteva in fondo e continuava a dormire, anche se qualche volta apriva un occhio per osservarmi. Se mi alzavo anche lui compiva lo stesso gesto e poi si stiracchiava per bene per rimettere in moto la sua formidabile muscolatura per ulteriori battaglie da intraprendere con i ratti. A quei tempi questi erano in ogni dove e anche sulle travi scoperte nelle camere da letto si potevano sentire il loro rincorrersi nella quiete notturna. La presenza di "Rosso" mi tranquillizzava e notavo che al minimo rumore, subito si metteva in posizione di attacco e pazientemente aspettava la manovra errata di qualche sprovveduto inquilino delle parti alte della casa. Un giorno morì e potete immaginarvi il mio dolore. Presi la vanga e andai dietro alla stalla dove creai una larga buca per adagiarvi il mio amico "Rosso". Ero piccolo ma conoscevo già le preghiere e pregai di rivederlo un giorno in cielo. Una volta ricoperta la buca con tanto terriccio, andai nel giardino, presi una rosa e la deposi sulla tomba di quel mio caro amico scomparso. Per parecchi giorni ritornai sulla sua tomba e in quei momenti ricordavo tutti i momenti più belli trascorsi insieme. La medicina migliore per far lenire il dolore in simili frangenti è il tempo, però quella volta ce ne volle molto di più e solo la nascita di una nuova nidiata di altri frugoletti, mi distolse da quel dolore tanto grande per un bambino.
In un certo periodo capitò che le galline diminuivano di numero ma non per il prelievo alimentare. Si trovava qualche piuma e qualche resto, ma non si riusciva a capire chi fosse il colpevole. Anche i vicini avevano subito tale prelievo forzoso, ma a quei tempi non vi era ancora traccia dell'esistenza di volpi. Le donnole erano troppo piccole per causare una strage di tali dimensioni e pertanto doveva esserci un colpevole di dimensioni opportune. Venne avvistato uno strano essere, si disse, di colore sfumato sul verde scuro che subito sparì nel folto dell'erba e tutti dissero che doveva trattarsi di un gatto selvatico (*al gat spòzzal*).
Durante i lavori di risistemazione delle balle di paglia, dalla parte bassa alla parte alta del fienile, un giorno babbo e zio videro uno strano animale che cercò rifugio nell'ultimo lembo disponibile del fienile stesso. Al volo intuirono che poteva trattarsi di quello

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

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

Ma torniamo allo strano personaggio che catturava i gatti. Pare che fosse anche allenato alla cattura delle talpe. Ora come ben saprete queste vivono costantemente sotto terra ed è difficilissimo notarne un esemplare fuori da quel loro mondo. La loro presenza però si nota immediatamente dalle gallerie sotterranee che continuamente scavano, provocando in superficie un rigonfiamento del terreno. Questo è un grave problema in special modo per gli agricoltori, in quanto queste benedette talpe scavando, mandano all'aria quanto si è seminato o messo a dimora in quei percorsi. Quando questo avveniva nel nostro campo, si vedevano babbo e zio partire all'alba con una vanga e andare sul luogo senza fare il benché minimo rumore, aspettare di vedere il terreno che si rigonfiasse per via dello scavo in atto, avvicinarsi e infilare la vanga nel terreno subito dietro all'avanzare del rigonfiamento. A quel punto la "scavatrice" era in trappola in quanto con un colpo secco si alzava il terreno in quel punto e la talpa compariva allo scoperto. Essendo per natura cieca non poteva scappare più di tanto e un colpo ben assestato con la parte piatta della vanga, poneva fine al vandalismo di quello strano animaletto nero. Aveva una morbida pelliccia e dal fondo di questa si potevano notare quattro piccole zampette con le quali riusciva a creare dei tunnel impensabili e a creare così tanti danni in agricoltura. Bene, il Bavieri era specializzato

anche nella cattura di questi esemplari. Arrivava sul posto, magari invitato dagli stessi agricoltori e poneva delle piccole trappole all'interno delle gallerie di più fresca costruzione. Richiudeva per bene e poneva un riferimento esterno (un bastoncino) per poter facilmente individuare il punto esatto dove aveva localizzato le trappole. Infatti ne poneva un certo numero e la mattina seguente ritornava per il recupero. Le povere bestiole, transitando in quei punti, facevano scattare un meccanismo tale che le intrappolava inesorabilmente. Bavieri toglieva le prede e le riponeva in un sacchetto e riposizionava le trappole in altro luogo. Nel nostro podere, uno dei posti dove le talpe erano più numerose era proprio il prato di fronte alla casa e qui il Bavieri posizionava le micidiali trappole. Pare che scuoiasse le talpe catturate e le pellicce, una volta asciugate e raggiunto un certo numero, venissero vendute a grossisti che le utilizzavano per fare pellicce ad ornamento delle signore del tempo. Non si conosce per certo come venisse utilizzata la carne delle bestiole e si vociferava che anche questo prodotto non venisse buttato ma utilizzato come risorsa alimentare! Aggiungo che anche la pelle dei gatti come quella dei conigli veniva utilizzata per confezionare pellicce. Vi era una vera e propria quotazioni delle pelli di gatto: così una pelle completamente di colore nero o tigrata era valutata sulle cinquecento lire, mentre le altre pezzate o di colore bianco erano stimate sulle trecento lire cadauna.
Passava poi un paio di volte a settimana il pollaiolo (*al pularòl*) che oltre a trattare l'acquisto di animali da cortile acquisiva anche le pelli che poi rivendeva a grossisti di pellami. Per quanto riguarda la pelle di coniglio veniva impiegata anche, alla rovescia, nella costruzione di due manopole applicate alle due parti terminali del manubrio della bicicletta con la quale andavo da Riolo a Castelfranco Emilia e viceversa durante il periodo invernale nel corso dei miei studi in quel di Modena. Erano due perfetti guanti e li sostituivano in modo egregio. Già in un periodo successivo alla mia permanenza a Riolo, esercitavo con i miei amici la caccia e un giorno, con Rino Roatti si decise, visto che lui era titolare insieme ad altri cacciatori di un abbonamento settimanale in un laghetto per la caccia alle anatre, di allevare alcuni esemplari di germano reale che sarebbero poi stati utilizzati come richiami vivi ai bordi delle botti dell'appostamento fisso. Avute le uova, queste furono poste a cova sotto ad una chioccia e poi, dopo un certo tempo finalmente uscirono dai gusci una decina di anatroccoli gialli e vispi ai quali la chioccia prestò amorevoli cure. Questi crescevano e per la notte avevamo trovato che una gabbia poteva essere un posto sicuro per mamma chioccia e anatroccoli. Tutto sembrava andare per il meglio, ma quando un giorno decidemmo che mamma chioccia era oramai superflua e la togliemmo dalla famigliola, successe un guaio irreparabile. Una mattina trovammo dentro alla gabbia tutti gli anatroccoli morti. Chi aveva una profonda ferita alla testa chi in altre parti del corpo e anzi ne mancavano proprio del tutto un paio. Rino Roatti fu chiamato (aveva l'attività di segheria proprio di fronte a casa nostra) e rimase di stucco. Pensò che la cosa più probabile fosse da addebitarsi all'intrusione di qualche grosso topo da fogna (ai bordi della via scorreva infatti un canale di medie dimensioni). Si recò dal nostro amico Gino Cantaroni e prese in prestito una gabbia con struttura in legno e tutta rivestita di robusta rete metallica. Solo il frontale non era di rete, ma una porta di legno scorrevole verso l'alto permetteva di entrare nella gabbia. Un sistema a leva poteva alzare questa

porta che poi poteva abbassarsi di colpo nel momento che un sistema di ritenzione fosse liberato quando un piccolo peso vi fosse passato sopra. Venne posta un'esca sulla parte retrostante affinché l'eventuale intruso fosse costretto, per prelevarla, a transitare proprio su quel sistema e la trappola sarebbe scattata e chi si fosse introdotto si sarebbe praticamente preclusa la possibilità di fuggire verso l'esterno.
Aspettammo il mattino seguente e trovammo nella trappola un grosso topo di fogna che sembrava impazzito nella sua posizione di recluso. Vi lascio immaginare la fine alla quale fu sottoposto. Ripetemmo la posizionatura della trappola ma non catturammo nessun nuovo esemplare nelle notti a venire. Come un solo, seppur grande topo, avesse potuto fare quello strazio nel breve svolgere di una sola notte resta un mistero ma il risultato fu che non riuscimmo ad avere i richiami per l'appostamento di caccia.
In un'altra occasione, sempre con un sistema a trappola di quel tipo, vennero catturati contemporaneamente due grossi esemplari sempre di topi da fogna. Papà mi disse di provvedere alla loro eliminazione utilizzando il fucile da caccia visto che ero già in possesso della relativa licenza. Portai la gabbia in mezzo al prato abbastanza distante dalle abitazioni e, pronto all'uso del fucile, cercai di alzare la porta della gabbia per far uscire i grossi topi e così giustiziarli. Nel momento che li liberai, forse resisi conto di ciò che stava per succedere, invece di andare nella stessa direzione corsero veloci in due direzioni opposte, quasi a cercare di salvarsi la pelle o comunque di salvarne almeno una. È un po' come quando i tiratori nella pedana di tiro chiamano l'uscita contemporanea dei due piattelli da due garitte poste ai due lati della pedana. Al primo colpo centrai subito uno dei due grossi ratti e poi mi dovetti concentrare sul secondo che intanto cercava riparo verso il fienile, in direzione opposta. Dovevo assolutamente colpirlo al primo colpo per non sparare in direzione di un punto così delicato.
Il risultato fu positivo e poi pensai come anche gli animali che noi crediamo non siano affatto intelligenti, si organizzino anche loro nei momenti più difficili.

Il cavallo

A quei tempi la forza trainante era solo di tipo animale: o si usavano i buoi (dei quali abbiamo già largamente parlato in altra parte) oppure si utilizzava il cavallo. Nel nostro podere, che io mi ricordi, vi erano gli uni e l'altro. Ho sempre convissuto con la presenza del cavallo che era sempre di sesso femminile. Infatti oltre alla forza trainante, si utilizzava anche come fattrice e nei tempi stabiliti questa metteva al mondo un puledrino che era la gioia di noi bimbi. La cavalla trovava sistemazione in un box a lei riservato nel luogo dove vi era anche il porcile e il forno. In quest'ampio locale era lasciata, per quanto possibile, libera di muoversi. Zio Altero era la persona incaricata della sua cura e anche del suo utilizzo. Provvedeva a fornire il bere e il mangiare, fosse questo fieno, erba o mangime e provvedeva alla sua perfetta pulizia, strigliandola e spazzolandola per bene. Era un piacere vedere questa enorme montagna di muscoli e

il suo aspetto, senza irriverenza per gli altri animali, era veramente al di sopra di tutti. Ho sempre avuto la sensazione che il cavallo fosse consapevole di questo suo meraviglioso aspetto e non facesse nulla per nasconderlo. Quel suo avanzare a testa alta con passo elegante e con quel suo sguardo fiero che sembrava volesse dirti: "Io sono veramente il meglio che la natura animale abbia mai generato". Se si utilizzava come forza trainante, anche in questo frangente, rimaneva fiero del suo stato e partecipava allo sforzo del duro lavoro nei campi, assoggettandosi docilmente ai comandi impartiti. Non mi ricordo di un esemplare di animo cattivo, anzi la docilità di questi animali era una costante. Io piccolo, ricordo una cavalla con il mantello bianco e zone più scure. Era di statura più piccola della norma e papà mi poneva in groppa chiedendomi di tenermi stretto alla sua folta criniera e poi, tenendola con un corto canapo, mi faceva fare il giro attorno alla casa e io ne ero profondamente felice.
La cavalla veniva utilizzata per il traino del carro o del biroccio (*la bròza*), ma veniva anche utilizzata per gli spostamenti per e da Castelfranco Emilia quando si andava al mercato del martedì o alla domenica, o quando si andava a trovare qualche parente. Quindi circolava sia per campagna che per strade che in quel periodo erano per la quasi totalità ancora non asfaltate. Pertanto gli zoccoli erano protetti da robusti ferri (i cosiddetti ferri di cavallo) che erano vincolati allo zoccolo mediante robusti chiodi che il maniscalco di professione provvedeva a tenere sempre in perfetta efficienza. Il maniscalco veniva presso di noi, a chiamata, e in quel frangente si provvedeva al ripristino dei quatto ferri del cavallo. Questo veniva legato, corto, ad una colonna del porcile e poi il maniscalco, coadiuvato o da un suo aiutante o da zio, provvedeva alla manutenzione degli zoccoli. Veniva alzata una zampa per volta facendo in modo che la zampa si ponesse ad L e così facendo il ferro fosse alla portata dell'esperto. Si toglieva il ferro vecchio, si provvedeva mediante una raspa a ripristinare quella che possiamo considerare l'unghia dell'animale e poi il maniscalco prendeva, da una lunga serie di ferri che portava con sé, quelli che erano di perfetta misura per l'animale da ferrare. Sovrapponeva il ferro nuovo alla sede creata e poi con chiodi della giusta misura e colpi di martello ben assestati, terminava per ogni singola zampa la ferratura. L'animale non si scomponeva affatto e pazientemente aspettava la fine delle operazioni che potevano durare anche più di un'ora.
Alla fine si faceva fare un giro all'animale tenendolo sempre alla corda, per controllare il buon esito della ferratura. Il maniscalco veniva pagato in contanti, magari aggiungendo anche qualche prodotto della terra o degli animali del cortile, a dimostrazione che la sua opera era stata molto apprezzata. Quando si decideva che era giunto il momento per ingravidare la cavalla, visto il suo stato di animale in calore, babbo approntava il calesse (*la dumadàura*) e di buon mattino partiva per Bazzano dove vi era uno stallone che avrebbe provveduto alla bisogna. Ritornava nel pomeriggio inoltrato, perché oltre al tempo dedicato alla monta, bisognava calcolare che il tragitto di andata e ritorno non era poi così corto. Il tratto, passando per Castelfranco Emilia e Piumazzo, è di circa quindici chilometri che ora, in auto, possono essere percorsi tranquillamente in circa venti minuti, ma allora in calesse, occorreva ben più tempo, perché con il cavallo si andava al trotto per qualche tratto e per altri a passo normale.
L'unica consolazione era quella dell'improbabilità di incontrare mezzi di locomozione

a motore e pertanto il tragitto era agevole e sicuro. Bisognava fare anche molta attenzione allo stato psichico dell'animale, in quanto in calore. In quei frangenti poteva comportarsi in modo strano e nel momento che avesse incontrato lungo il tragitto o ai bordi della strada un esemplare maschio, poteva assumere atteggiamenti irascibili. Pertanto il conducente del calesse doveva fare molta attenzione all'uso delle redini e del frustino (*la fròsta*) da utilizzarsi quest'ultimo come ultima ratio e solo in casi opportuni. Dopo qualche giorno da questa spedizione, ritornava la calma e la cavalla compiva il suo iter di gestante continuando per quanto possibile a svolgere le normali operazioni di traino necessarie nella vita dei campi. La pancia intanto ingrossava sempre più, tanto che al termine del periodo, la cavalla non veniva più utilizzata in attesa che il nascituro vedesse la luce. Il periodo di gestazione durava un po' meno di un anno solare, all'incirca 340 giorni, al termine dei quali nasceva uno stupendo puledrino che nelle prime fasi non riusciva a rimanere in piedi sulle sue quattro zampe.
Dopo qualche ora e innumerevoli tentativi, sempre sotto l'amorevole sguardo della madre che provvedeva a leccarlo in ogni momento e per tutta la lunghezza del corpo, il tentativo di restare ritto sulle quattro zampe riusciva e subito andava a cercare il punto dove, senza che nessuno gli avesse insegnato nulla, sapeva che avrebbe trovato il latte. Per un certo periodo di tempo dopo la nascita del puledrino, mamma cavalla non veniva utilizzata per il traino e poi, pian piano si cercava di riutilizzarla facendo in modo che il cavallino la seguisse scorrazzando da tutte le parti. Lei lo guardava e lo richiamava con un particolare nitrito e il piccolo ritornava docile verso la madre. La convivenza durava parecchi mesi e poi purtroppo il cavallino veniva regolarmente venduto per incrementare, per quanto possibile, le magre entrate familiari.
Erano giorni tristi, sia per noi bimbi che per la mamma del cavallino. Non vedendolo più lo cercava per ogni dove continuando a chiamarlo con uno struggente lamento. Poi pian piano si rassegnava, ma rimaneva triste per un lungo periodo di tempo. Nei momenti che non veniva utilizzata, passava molte ore legata ad un lungo canapo fissato al terreno proprio nel mezzo del prato. Questo comportava che l'animale, mangiando, girava sempre in tondo e alla fine si poteva vedere la sua opera in quanto l'erba in quel cerchio era praticamente rasata, mentre fuori da quel cerchio, era molto più lunga. Avevo raggiunto l'età di circa cinque anni e per quanto possibile, cercavo di rendermi utile nello sbrigare piccoli lavori che mi venissero ordinati.
Un pomeriggio babbo mi disse di portare la cavalla a bere nell'abbeveratoio (*l'àibi*) della stalla che era situato appena dentro la grande porta principale, sulla sinistra. Una diramazione della fontana che zampillava all'esterno, portava acqua anche all'interno proprio in questo abbeveratoio che serviva anche alle mucche. Questo particolare lavoretto era per me una cosa di routine: lo avevo già fatto altre volte. Bisognava andare a slegare il canapo che teneva legata la cavalla al palo al centro del prato, poi afferrata la parte corta del canapo, accompagnare la cavalla fino all'ingresso della porta della stalla e farla così entrare. Lei docile, sarebbe andata all'abbeveratoio tranquillamente. Così feci anche quel pomeriggio, ma arrivati all'ingresso, visto che una delle due parti della porta era chiusa, decisi di starmene fuori e far passare per l'altra metà solo la cavalla. Lei entrò e subito scivolò sul selciato in mattoni umidi della stalla. Con un movimento incondizionato allargò le zampe posteriori per non cadere e nel fare que-

sto movimento mi pestò un piede. Un dolore lancinante mi colpì e cominciai ad urlare con quanto fiato avevo in gola. Ero scalzo come usava a quel tempo per noi bimbi e osservando il piede sinistro vidi che un dito, il quarto, era spappolato dato il grande peso dell'animale che mi aveva colpito per pura fortuna solo con la parte ricurva del ferro del suo zoccolo.

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

Usciva da quella ferita abbondante sangue e una paura indicibile mi prese. Accorse subito papà che, vista la gravità della situazione, invitò zio Altero a recarsi in bicicletta presso Arnaldo Ferri che abitava in via Riolo con la moglie Luigia Ronchetti (1914 – 1999), lungo il rettilineo che dal mulino porta alla chiesa, per invitarlo, lui che era uno dei pochissimi possessori di un'auto a quei tempi (siamo nel 1951), a portarmi al pronto soccorso dell'ospedale civile "Regina Margheria" di Castelfranco Emilia. Mentre zio si precipitava da Ferri, mamma aveva provveduto a lavarmi la ferita con acqua pulita e a fasciarmi per bene in modo che uscisse meno sangue possibile. Arrivò in un battibaleno Arnaldo Ferri con una fiammante Fiat modello "giardiniera" (con le finiture in legno) che mi caricò e con mamma andammo, a clacson spiegato, verso il pronto soccorso. Qui arrivammo e subito fui preso in braccio da due infermieri che mi portarono in una stanza situata a sinistra entrando. Mi fecero sedere e mi misero il piede a bagno in un recipiente contenente un liquido che subito mi procurò dolori abbastanza forti. Arrivarono alcuni medici e quello che mi sembrava il capo (se non ricordo male era il dottor Campioli) spiegava agli altri che era impossibile salvare il dito schiacciato, vista la gravità della ferita. Non capivo, ma seguivo attentamente l'evolversi della situazione e ad un tratto capii che mi avrebbero amputato il mio quarto dito del piede sinistro. Cominciai a piangere in modo molto accentuato e mamma cercava di consolarmi, ma era altrettanto preoccupata e lo vedevo dal suo modo di comportarsi di solito alquanto riservato e sempre sorridente. Venni portato in una stanza con una grande luce al centro che si rifletteva su un tavolo su cui venni adagiato. Ricordo che una specie di mascherina mi fu posta sul viso e su questa venne versato un liquido che aveva uno strano odore. Sentivo le voci pian piano allontanarsi e mi addormentai. Mi svegliai qualche tempo dopo e subito notai di non essere nel mio letto di casa ma in una stanza che non conoscevo. L'unica cosa bella che vidi era la mia mamma che al fianco del letto mi teneva una manina. Dalla finestra notai che era buio e quindi dovevo aver dormito un po' visto che l'entrata in ospedale era avvenuta a metà del pomeriggio.

Improvvisamente ricordai tutto: il cavallo che scivolava sul selciato, il dolore lancinante al piede, la corsa in automobile all'ospedale, i dottori che decidevano cosa fare, il liquido dallo strano odore che mi veniva versato sul viso attraverso una strana mascherina. Cercai di muovere il piede, ma mamma mi bloccò dicendomi di stare fer-

mo perché una fasciatura mi avrebbe comunque impedito di vedere ciò che i medici avevano fatto. Mi concentrai su un rumore che proveniva dall'esterno, come un suono di piccole campane e mamma mi disse che erano le sbarre del passaggio a livello in prossimità di quello che veniva chiamato il "Ponte della Morte" sulla strada che da Castelfranco Emilia porta a Panzano. A quel tempo vi era il passaggio a raso e ogni volta che un treno si approssimava sia da Modena che da Bologna, il passaggio a livello veniva chiuso da sbarre che di norma erano in posizione verticale, ma che al passaggio del treno venivano abbassate interrompendo la circolazione su quella strada. Dopo qualche minuto si sentiva il treno che transitava e qualche volta fischiava per avvertire del suo arrivo in quanto quel punto della ferrovia è in curva. Questo avvertimento sonoro veniva lanciato perché i ciclisti e i pedoni avevano la brutta abitudine di abbassarsi sotto le sbarre, guardare a destra e a sinistra e poi attraversare velocemente i binari per non dover aspettare anche solo qualche minuto. Questa manovra era assolutamente vietata, ma molti a quei tempi non ottemperavano a questa regola e i carabinieri (a quei tempi il corpo dei vigili urbani di Castelfranco era formato credo da un solo vigile) a volte si appostavano per fare qualche contravvenzione. Non riuscii a dormire anche per il fatto che il vomito mi perseguitava in continuazione a causa dell'anestesia totale (*la dòrmia*) che avevo dovuto subire.

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

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

A tutti rispondevo che stavo bene e li ringraziavo con un sorriso. Salimmo, zio mamma e io, sul calesse e al piccolo trotto ritornammo a casa. Nonna Maria mi abbracciò subito e anche nonno Vincenzo, già malato si alzò dalla sua sedia impagliata e mi dette un lungo bacio. Mia sorella Graziella volle che raccontassi tutto ciò che avevo fatto e visto all'ospedale e per alcuni giorni ricevetti le visite dei vicini che mi vennero

a salutare. Ritornammo all'ospedale, sempre in calesse, qualche tempo dopo e qui mi furono tolti i punti di sutura. Il dottore incaricato prese una strana forbice e tagliò la parte dei punti che si potevano vedere all'esterno e fin qui nulla da dire. A quel punto però prese una specie di pinza e, preso un capo di uno dei punti, tirò sfilando il resto della cucitura che si trovava invece all'interno. Al grande dolore che insorse seguì il solito pianto e mamma ebbe molto da fare per cercare di tenermi buono, perché io pensavo già ai restanti punti da togliere (credo fossero quattro). Fu infatti un susseguirsi di dolore e pianto oramai continuo, ma alla fine tutto finì e si ritornò con il calesse finalmente a casa, ma con un dito in meno nel mio piede sinistro.
Tutti gli amici dell'asilo vollero poi vedere il mio piede e tutti espressero il loro commento: uno più sveglio degli altri disse che ero stato fortunato, perché nel momento che avessi dovuto tagliarmi le unghie dei piedi io avrei fatto prima!
La cavalla rimase ovviamente ancora per molto tempo presso di noi, perché non aveva nessuna colpa dell'accaduto, anzi era molto mansueta e continuò ad aiutare i miei familiari nel lavoro quotidiano dei campi.
I calesse in dotazione della mia famiglia erano due. Uno era più vecchio e aveva le ruote ancora in ferro. Era di colore nero e non veniva più utilizzato da tempo e pertanto era stato appeso al tetto della cantina. Io lo vedevo e avevo paura che si staccasse precipitando a terra, ma è rimasto al suo posto per parecchio tempo. L'altro invece era molto più moderno, in legno lucido marrone con i raggi delle ruote pure in legno e con il cerchione esterno delle ruote in ferro ricoperto di gomma dura che faceva avanzare il calesse sulla strada senza rumore. Era dotato di ottime sospensioni a balestra sia in senso longitudinale che trasversale che attutiva di molto l'impatto con le numerose buche che si incontravano lungo la strada ghiaiosa. Il sedile sul quale trovavano posto il guidatore e i passeggeri si poteva rialzare e il vano ricavato poteva essere utilizzato per i pacchi e le borse dopo gli acquisti, proprio come il bagagliaio delle moderne autovetture. Un freno a mano serviva per bloccare le ruote in regime di stazionamento, mentre durante il percorso l'unico freno disponibile era l'animale trattenuto dalle redini del guidatore, proprio come il freno motore di oggi. Ma non era il cavallo il motore del calesse? E quindi i conti tornano. Se la prospettiva del rientro o la partenza anticipata al mattino prevedeva di percorrere un tratto di strada in assenza di luce solare, ecco che ci si forniva di una lampada che poteva essere a carburo o a petrolio e che veniva appesa, ben visibile, al lato esterno del calesse sul lato sinistro, non tanto per vedere ma per essere visti dagli altri. Le lunghe redini erano il volante del calesse, mentre un frustino ne era l'acceleratore. Questo frustino era, in piccolo, una vera opera d'arte. Costituito da un lungo fustello di legno intagliato terminava con una corta corda annodata artisticamente e terminante in modo sfilacciato. In quel tempo la foggia del frustino, il calesse e le bordature di cui era fornito il cavallo, erano sinonimo di benessere: chi sfoggiava un insieme fastoso, dimostrava di avere un livello di esistenza al di sopra della media.
Come vedete non è cambiato nulla! Oggi chi vuole emergere dalla media, sfoggia un Suv o macchine comunque di livello superiore alla media. Mi ricordo ancora le briglie e l'attacco (*i finimèint*) del cavallo, la sottopancia e tutte le altre bordature più o meno necessarie di cui il cavallo era fornito, erano studiate e lucidate come fossero dei

veri tesori d'arte. Gli zoccoli del cavallo venivano lucidati con grasso e il manto dello stesso era perfetto come se fosse stato dal parrucchiere. Il calesse era sempre pulito e lucido come una vera reliquia e alla domenica si potevano vedere queste file di calesse procedere lungo la strada in direzione di Castelfranco Emilia e a volte si poteva assistere anche a qualche gara di velocità fra gli stessi. Quando uno di questi riusciva a superare quello che lo precedeva era come un vanto e la frusta schioccava in segno di vittoria. Anche qui come potete ben vedere non è cambiato proprio nulla. Arrivati a Castelfranco Emilia bisognava parcheggiare il calesse e il cavallo e c'era, proprio dietro a quello che sarebbe poi diventato il cinema Varietà all'inizio dei portici di destra venendo dalla direzione di Bologna, uno di questi parcheggi (*al stalàdig*). Qui i cavalli riposavano, mangiando un po' di fieno in attesa del ritorno. Intanto gli uomini si raggruppavano in centro in prossimità del Caffè Grande o del Caffè Piccolo e trattavano affari riguardanti il loro lavoro, che potevano andare dalla compravendita di animali alla compravendita di attrezzature agricole o prodotti della terra o all'acquisto di granaglie e concimi. Si operavano gli acquisti necessari o si imbastivano trattative che sarebbero poi proseguite in altra sede, magari con la presenza del mediatore (*al sinsèl*) e poi sul far del mezzogiorno ognuno ritornava al proprio casolare dove raccontava agli altri familiari tutto ciò che era avvenuto quel giorno nel Capoluogo.
Il mediatore era una figura molto presente in quel periodo. Nessuna transazione veniva effettuata senza la presenza di questo personaggio che fungeva da garante alla trattativa e in un primo tempo poneva a contatto chi doveva acquistare e chi voleva vendere qualche cosa, da un animale della stalla o del porcile fino alla acquisizione di un podere. Alla fine percepiva una provvigione in base all'importanza del contratto stipulato. Memorabili erano le trattative che si prolungavano nel tempo e il mediatore faceva la spola fra le due parti per avvicinare il momento del compromesso. La trattativa finale veniva sancita mediante una stretta di mano a tre: il venditore, il compratore e il mediatore ed era uno spasso vedere queste sei mani che si stringevano contemporaneamente e oscillanti varie volte dall'alto verso il basso. Non esisteva alcun "pezzo di carta", ma quella stretta di mano era considerata come un documento valido a tutti gli effetti. Se qualche persona dopo questo rito avesse avuto la maledetta idea di non ottemperare al patto verbale sottoscritto, state pur certi che non avrebbe più avuto la stima degli altri e per lui sarebbe stato molto difficile riottenere la fiducia persa. Quando si dice che il tempo cambia le cose e le persone. Ora bisogna sottoscrivere qualsiasi transazione magari in presenza di testimoni validi e bisogna registrare il tutto e nonostante ciò qualche volta si impugna il deliberato cercando qualche vizio di forma pur di cancellare il pregresso.
A quei tempi ho visto passare di mano capitali anche di qualche rilevanza sempre con la sola stretta di mano perché la parola data era considerata sacra. I mediatori erano la vera anima del commercio e giravano fra i presenti nella piazza o sotto i portici cercando abilmente di mettere le due parti a contatto. Erano talmente scaltri che mentre parlavano con una persona ascoltavano quello che altre persone dicevano nei dintorni, pronti ad intervenire nel caso qualcuno avesse avuto qualche cosa da vendere o da comprare. Erano proprio delle vere agenzie di compravendita a cielo aperto. Ogni famiglia aveva il suo mediatore al quale si rivolgeva nel momento che avesse magari

una mucca da vendere o qualche animale da comperare e qui incominciava la giostra; non essendoci telefoni questi partiva in bicicletta e poi in tempi più recenti in moto e in macchina e contattava di persona l'altra parte e poi fissava un incontro che di norma non era mai quello risolutivo. Bisognava limare la richiesta e poi si trovava un punto di incontro fra mille sofferenze di chi vendeva e altrettante da parte di chi comprava. Era un rito che terminava poi con una bevuta di buon vino, con la raccomandazione al compratore di portare i contanti nel momento del trasferimento del bene, senza i quali, state pur certi, che il bene rimaneva al proprio posto. Al ritorno da Castelfranco Emilia il cavallo veniva subito portato nella sua stalla, una volta liberato di tutte le bordature, e qui non mancava mai l'acqua per bere e il fieno per mangiare. Se era sudato, si ripuliva la schiuma sul suo dorso con un panno e poi finalmente era libero di riposare. Il calesse trovava posto all'ingresso della cantina, dopo essere stato ripulito da eventuale polvere o schizzi di fango. Doveva essere sempre pulito e in ordine per l'uscita successiva.

Le mucche

Grande importanza era dedicata alla stalla, fonte di guadagno alternativa a quella delle colture nel campo, ma da questo dipendente in tutto e per tutto. La capienza massima era di quattordici mucche (*al vac*) fattrici e del toro per l'inseminazione delle fattrici stesse. Vi era poi la possibilità di ricavare un altro spazio da quello che di solito veniva utilizzato come locale per il fieno in diretta comunicazione con la parte alta del fienile. Questo ripostiglio (*al stanziòl*) nel periodo durante il quale nascevano i vitellini, veniva infatti riservato a nido per questi frugoletti, mentre durante l'altra parte dell'anno era a disposizione del fieno o dell'erba medica per l'alimentazione dei bovini adulti. La nascita era programmata per la fine dell'inverno così che, a svezzamento dei nascituri, incominciava poi la vera campagna annuale di consegna del latte al caseificio. Considerato che il periodo di gestazione di una mucca è di circa 284 giorni, ne consegue che la gestazione doveva incominciare, quando la mucca era nel cosiddetto periodo del calore, all'incirca nove mesi e mezzo prima. In quel periodo la mucca cominciava a dare segni di nervosismo e si metteva a muggire senza alcun motivo legato alla presenza o meno di cibo. Quello era il segnale aspettato e, al momento ritenuto ottimale, babbo e zio slegavano la mucca e la portavano sul retro della stalla dove era stato ricavato un vero sito per la monta. Vi era un albero di olmo al quale erano stati legati due pali che fungevano praticamente da corridoio. La mucca entrava dall'unica parte aperta retrostante e poi veniva legata all'albero. All'inizio della corsia così costruita, veniva scavato un piccolo buco in cui andavano a posizionarsi le zampe posteriori della mucca, così che questa veniva a trovarsi ad altezza minore dal terreno nella sua parte posteriore. Si prelevava dalla stalla il toro che intanto aveva già preso coscienza del problema, in quanto con l'olfatto si era reso conto che qualche femmina

era nella fase giusta per la riproduzione. Con passo svelto il toro veniva portato in prossimità della mucca legata all'olmo e appena la raggiungeva passava subito a vie di fatto: si inarcava e saliva letteralmente sulla mucca fino a far combaciare la sua parte riproduttiva con quella della mucca. Qualche movimento alternato precedeva l'uscita del seme dall'organo maschile e l'introduzione nell'organo femminile e poi il toro, quietamente scendeva da quella strana posizione, avendo compiuto il suo dovere di maschio riproduttore. A questo punto veniva effettuato una specie di lavaggio della mucca con abbondante acqua fredda, avendo cura di bagnarla lungo la schiena: non ho mai saputo per quale ragione. Entrambi gli animali riprendevano poi la loro posizione nella stalla e una lavagnetta posta di fronte alla mucca segnalava il giorno dell'inseminazione e di conseguenza il giorno presumibile della nascita del vitellino oltre al nome della mucca stessa.
Zio Altero era il vero responsabile della stalla. La sua passione per questi animali era risaputa e quindi ne era diventato il vero curatore anche se gli altri familiari lo affiancavano nei lavori che la conduzione di una simile attività ovviamente comportava. Quindi si alternavano papà, il nostro coadiutore Ernesto Malferrari, mamma e anche zia Marcellina veniva coinvolta nei lavori meno gravosi. Nel periodo estivo e autunnale si provvedeva a raccogliere il mangime nei campi. Si andava a prendere l'erba medica, la canna da zucchero (*i malghèt*) che venivano tagliati a mano con un arnese simile alla falce a mano con il quale si tagliava il fieno, ma con un manico più corto e un ferro da taglio molto più piccolo, che in dialetto chiamavamo *al traiàt*. Con il biroccio *(la bròza*) trainato dal cavallo si caricava quel prodotto e si portava in vicinanza della stalla, mentre nei periodi invernale e primaverile, si prelevava il fieno secco dal fienile. Questo fieno proveniva dallo sfalcio di interi appezzamenti di erba medica che venivano tagliati dalla metà di maggio fino a settembre inoltrato. Vi era così il cosiddetto "primo taglio" che era il vero e proprio fieno che era anche il primo sfalcio effettuato e poi veniva il secondo, il terzo e qualche volta anche il quarto taglio o sfalcio che dir si voglia.
A quei tempi non vi era alcuna possibilità di sapere quale sarebbe stato l'evolversi della situazione meteorologica per alcuni giorni a venire, ma si tagliava l'erba da essiccare al sole fidando nella buona sorte, sperando che per qualche giorno non piovesse. Ci volevano un paio di buone giornate di sole per seccare in modo adeguato il fieno che poi veniva accumulato in lunghi serpenti (*al griz)* secondo la lunghezza dell'appezzamento falciato. Mediante il carro allestito in modo allargato con un sistema quadrato che ingrandiva le misure canoniche del carro (*i bèrcual*) che erano muniti nei quattro angoli e anche a metà dei lati maggiori da legni appuntiti che chiamavamo *cavèc*, e poi si procedeva a trasportare il fieno dal campo al fienile. Queste propaggini aggiuntive venivano riposte, quando non utilizzate, appese a due sostegni di legno infissi nel muro della casa sul lato rivolto ad est. Due operatori mediante forconi prendevano grandi quantità di fieno da terra e lo ponevano sul carro dove un altro operatore provvedeva alla sua sistemazione fino a raggiungere anche altezze abbastanza consistenti.
Era necessario sistemare per bene sul carro il prodotto, perché durante il tragitto campo-fienile si poteva ribaltare il tutto e così la fatica sarebbe stata doppia dovendo rimettere di nuovo il fieno sul carro. Devo dire che qualche volta ciò è accaduto e in

special modo poteva capitare quando dall'appezzamento si usciva sulla carreggiata, perché in quei punti il terreno era sempre non proprio livellato. Un altro punto dove ciò poteva succedere era nei punti di svolta da una carreggiata all'altra: il carro a volte ondeggiava e poi poteva capitare che il prodotto cadesse dal carro.
Questo inconveniente era più facile capitasse quando si caricavano le balle di paglia dopo l'avvento della mietitrebbia e conseguente imballo sul terreno della paglia, residuo della trebbiatura del grano oppure quando venne in uso l'imballatrice del fieno stesso, ma questo significa che stiamo già parlando di anni oramai lontani dalla nostra giovinezza. Il fieno quindi veniva riposto nel fienile delimitato dagli spazi delle alte colonne che sorreggevano il tetto della stalla, ma anche sulla parte alta della stalla stessa, cioè al di sopra del locale adibito al ricovero delle mucche.
In inverno il fieno passava dal fienile a quel locale (*al stanziòl*) di piccole dimensioni che in altra parte dell'anno era adibito a nido per i vitellini. La comunicazione fra il fienile in alto e questo piccolo spazio era ottenuto mediante un buco (*la tràmba*) nel pavimento della parte alta dal quale si faceva cadere il fieno. Da qui passava tutto il foraggio secco che alimentava il bestiame. Siccome a quei tempi non si buttava via niente, veniva conservato anche il cimale del granoturco (*al vat*) che in un determinato periodo dell'anno e precisamente quando il granoturco cominciava ad ingiallire, veniva troncato da ogni gambo all'altezza dell'ultima pannocchia. Si portavano fuori dall'appezzamento queste cime e poi si provvedeva a legarle in fasci che venivano portati anch'essi nel fienile.
Per "allungare" un po' il fieno si faceva poi un miscuglio fra il fieno e queste cime e poi non si disdegnava anche l'aggiunta di un po' di paglia. Capirete che il mangime risultava non proprio appetitoso, ma si era nel periodo che le mucche avevano quasi smesso di dare latte e pertanto si poteva allungare un po' il foraggio nel modo che abbiamo descritto. Ai vitelloni da ingrasso o alle vitelle da portare a maturazione non veniva di certo lesinato tale tipo di foraggio meno sostanzioso. In quei tempi zio e babbo passavano intere mezze giornate a preparare questo miscuglio e perché il tutto avvenisse in modo adeguato, si utilizzava uno strano arnese, la trinciatrice a mano (*la trinzadàura*) che tagliava questo miscuglio miscelandolo nel contempo. Era una specie di contenitore aperto nella parte alta che terminava con una specie di ferro tagliente alla sua imboccatura che, essendo posizionato in verticale e a 900 gradi rispetto l'avanzamento del mangime, ne operava il taglio man mano l'operatore facesse avanzare il foraggio nel contenitore. Ovviamente il tutto era azionato dallo stesso operatore che con una mano provvedeva a far avanzare il foraggio e con l'altra azionava il sistema di taglio. Mi ricordo della presenza di grande polvere nello svolgere questo tipo di operazione, ma questo era forse il male minore. Il miscuglio così ottenuto veniva fatto scendere dalla botola nello stanzino sottostante dal quale sarebbe poi stato prelevato al bisogno.
All'inizio del pasto si portava un primo boccone (*al prem pcàun*) alle mucche, cioè si passava con il forcone e si prendeva una parte del foraggio e lo si portava nella greppia (*la gràppia*) di due mucche che erano abbinate per ogni singolo spazio chiamato "la posta". Ognuna era legata mediante una robusta catena ad un fianco della posta e pertanto una mangiava girando la testa verso la sua sinistra e l'altra, contrapposta, mangiava girando la testa verso la sua destra. Avveniva così che entrambe prelevava-

no il fieno, o il miscuglio di cui sopra, dalla stessa greppia e poteva nascere qualche inconveniente. Una delle due, magari più golosa, cercava di accaparrarsi il maggior quantitativo di fieno possibile e lo portava dalla sua parte in attesa di consumarlo, ma a colui che sovraintendeva le operazioni nella stalla non sfuggiva tale tipo di comportamento e provvedeva a ridistribuire il mal tolto. Di norma le due mucche trovavano il modo di convivere pacificamente in così poco spazio, ma qualche volta si rendeva necessario dividere due soggetti e scambiarne una con un'altra che magari veniva meglio accettata da quella rimasta al suo posto. Nascevano quindi anche negli animali quelle antipatie che purtroppo per il genere umano sono molto più frequenti.
A quel tempo la fase del bere delle mucche avveniva di norma circa a metà di ognuno dei tre pasti giornalieri e consisteva nel fare raggiungere ad ogni coppia di mucche l'abbeveratoio (*l'àibi*) che si trovava sul lato ovest all'inizio della stalla che era alimentato direttamente dalla fontana di cui abbiamo già parlato. Un tubo collegava l'esterno all'interno e bastava chiudere con un tappo la fuoriuscita dell'acqua all'esterno che automaticamente questa si riversava all'interno nell'abbeveratoio. Veniva chiuso il pertugio in basso di uscita dell'acqua da questo serbatoio mediante un tappo di sughero avvolto in una pezzuola di cotone. In pochi minuti l'abbeveratoio era pieno e cominciava la passeggiata di due mucche per volta che dalla posta, una volta slegate andavano da sole a bere quella limpidissima acqua per poi diligentemente ritornare al loro posto e lasciare così che un'altra coppia di mucche si recassero a bere. Solo in un momento successivo venne predisposto l'abbeveratoio automatico che consisteva in un grande recipiente posizionato in alto nel fienile che veniva riempito in modo automatico con un motore elettrico che funzionava ogni volta che un galleggiante del serbatoio si abbassava oltre un limite minimo di acqua presente. Ogni mucca aveva la sua tazza sul davanti nella greppia che riceveva l'acqua dal serbatoio in cima al fienile per gravità e bevendo, faceva uscire altra acqua sempre regolata con galleggiante di livello posizionato nella tazza stessa. Era come ben capirete un salto nella modernità mostruoso, ma credo che le mucche odiassero tale strumento, perché da quel momento non ebbero più la possibilità di fare il giretto dalla posta all'abbeveratoio e il vantaggio non era per gli animali ma per l'uomo anche se in verità devo dire che anche le mucche ne trovarono sicuro giovamento, potendo bere quando ne sentissero la necessità e non a orario prefissato.
Difficilmente le mucche si ritorcevano contro i loro padroni, e se questo capitava poteva trattarsi dell'uso improprio delle corna, ma qualche volta, e in situazioni particolari, bisognava stare allerta. Se il comportamento abnorme continuava nel tempo, si adottava una soluzione estrema: il taglio delle corna fino a ridurle di molto in lunghezza. Mi ricordo di aver visto questa strana situazione e a mia domanda precisa mi si rispose che era molto meglio prevenire che non doversene dolere a cose avvenute. Non era bello vedere la mucca con due moncherini tagliati di netto (credo venisse utilizzato un filo di acciaio quasi incandescente), ma poi con il tempo crescevano di nuovo proprio come quando noi ci tagliamo le unghie con le forbici. Sta di fatto che nella nostra stalla non è mai capitato niente di grave e nemmeno mi risulta che le vacche (*al vac*, altra denominazione delle mucche in dialetto), avessero colpito alcuno. Solo nella fase della mungitura, a quel tempo eseguita rigorosamente a mano, poteva

scapparci qualche piccolo tentativo di scalcio, ma più dovuto al fatto che la mucca aveva magari qualche problema almeno in uno dei quattro capezzoli. Se avvertiva un po' di dolore al contatto con la mano per la mungitura, reagiva segnalando il fatto. Allora zio Altero ispezionava a fondo i capezzoli e se riscontrava qualche alterazione, si provvedeva subito al controllo del latte munto, perché poteva danneggiare tutto il latte conferito in quei giorni al caseificio con grave danno nella lavorazione per ottenere il formaggio Parmigiano/Reggiano, vero oro alimentare prodotto anche nella nostra zona. La malattia (mastite) a quel punto veniva curata con pomate antinfiammatorie sia interne che esterne al capezzolo e solo dopo che si era riscontrata la guarigione, quel latte poteva essere immesso nei contenitori comuni per essere portato al caseificio (*al caseifèzi*).

La mastite è una delle principali patologie nell'allevamento della vacca da latte, sia considerando la frequenza con cui si presenta, sia per l'elevata incidenza dal punto di vista produttivo ed economico. La mammella è l'organo più sottoposto a "stress" funzionale nella vacca da latte, deve infatti sintetizzare il latte e tutti i suoi componenti a partire dalla circolazione sanguigna e inoltre subisce una manipolazione meccanica quotidiana in seguito alla mungitura, specialmente in quegli animali con elevata capacità produttiva che oramai abbiamo selezionato nei nostri allevamenti. I fattori predisponenti e scatenanti delle mastiti possono essere considerati quasi infiniti, ma si manifestano in un'unica espressione che è la presenza di agenti patogeni all'interno del tessuto ghiandolare mammario che porta alla alterazione delle componenti del latte: presenza di coaguli ("stoppini"), aumento della conta cellulare, gonfiore del quarto, dolorabilità, risentimento generale dell'animale. La presenza di infiammazione, a livello della ghiandola mammaria come in qualsiasi altro organo, provoca una riduzione della funzionalità che si traduce in una produzione ridotta o azzerata. La gravità dello stato infiammatorio del quarto è generalmente correlato alla perdita di capacità produttiva per alterazione o distruzione delle strutture cellulari.

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

Ogni quindicina e poi ogni fine mese veniva conteggiato il totale conferito e a fine anno, che non coincideva con l'anno solare, ma da questi era sfasato di qualche mese si facevano poi i conti per l'incasso del dovuto, anche se veniva elargito a metà anno un anticipo necessario per le spese della famiglia. All'inizio del nuovo anno di conferimento del latte, zio e babbo avevano un incontro con Romagnoli per definire il prezzo di conferimento che mi pare fosse formato da due quote: una che veniva stipulata della Camera di Commercio Industria e Agricoltura e l'altra che derivava da una serie di fattori quali la qualità del prodotto conferito, la resa nella vendita del formaggio stagionato in quell'anno e cosi via. Era chiaro che i produttori del latte cercassero il miglior contratto possibile, mentre il produttore del formaggio cercava il suo guadagno più alto. Era una lotta vera e propria alla fine della quale si riusciva a trovare un punto di incontro che poi veniva accettato e rispettato per tutto l'anno di conferimento. Venivano effettuati controlli a sorpresa all'atto del conferimento, utili sia a certificare la qualità del prodotto per quanto riguardava i grassi presenti che avrebbero poi comportato un prezzo migliore, sia per valutare la presenza di nocività (la mastite di cui abbiamo più sopra parlato) o la presenza di liquidi estranei. Appunto si era verificato che qualche conferitore, poco onesto, allungasse il latte introducendovi un certo quantitativo di acqua. All'apparenza non cambiava niente, ma all'atto della produzione del formaggio, vi erano complicazioni e il prodotto non era quello desiderato. Non veniva riportata nessuna voce, ma gli indiziati più probabili venivano controllati in modo assiduo e finalmente il lestofante" veniva individuato e punito mi sembra con la sottrazione di una parte del ricavato del conferimento. Ovviamente ciò non è mai capitato nella mia famiglia. Si teneva moltissimo all'onore acquisito nel tempo e mai e poi mai sarebbero incorsi in problematiche di questo tipo.

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

L'attrezzatura per la mungitura consisteva in un seggiolino di legno (*al scranèin*) con piedi molto bassi in modo che chi vi sedeva si trovava con il viso abbastanza vicino alle mammelle da mungere. Vi era poi un secchio in metallo entro il quale finiva il liquido durante la mungitura. L'operatore prendeva due delle quattro mammelle e le stringeva alternativamente tirando contemporaneamente verso il basso. Con questo movimento procurava l'uscita del latte dal capezzolo che andava a cadere, per gravità, nel secchio posto proprio al disotto delle mammelle stesse. Bisognava fare molta attenzione, perché un rapido movimento di una zampa della mucca poteva provocare il ribaltamento totale o parziale del secchio, con la grave perdita del prodotto. Il mungitore quindi era sempre all'erta e se riscontrava qualche accenno di nervosismo da parte dell'animale, sospendeva la mungitura e contemporaneamente estraeva il secchio dalla posizione di raccolta. Quando l'animale si era quietato, si riprendeva la mungitura e si passava

magari alla seconda coppia di capezzoli. L'esperienza portava a capire quando era il momento di smettere la mungitura e questa era una fase molto importante in quanto il residuo di latte rimasto all'interno dell'apparato lattifero poteva contribuire alla nascita della mastite che era una delle più temute malattie che gli allevatori paventassero. Alla fine il secchio veniva vuotato nei bidoni predisposti non prima però di aver filtrato il prodotto mediante un colino a maglie molto fitte che toglieva la possibilità a corpi estranei di entrare nel contenitore. Una schiuma galleggiava sul bianco liquido versato e si faceva in modo di riempire completamente almeno uno dei bidoni, così che al conferimento non vi era la necessità di controllarne il quantitativo in quanto di capacità già più volte controllata. Alla fine si pesava solo quello non pieno e poi si faceva la somma che veniva annotata sui quaderni. Babbo era deputato a fare le somme e quando io fui in grado di aiutare, feci da controllore.
Zia Marcellina compiva quindi due volte al giorno il tragitto da casa al caseificio per portare il latte e alla mattina, quando disponibile, riportava i ritagli (*al tusàun*) delle forme di formaggio fatte il giorno prima, dei quali noi bimbi eravamo veramente ghiotti. Aveva un sapore particolare fra l'amarognolo e l'acido e si mangiava questa parte di formaggio ancora tenero che era la rifilatura delle enormi forme che il giorno prima il casaro era riuscito ad ottenere dal conferimento del latte. Qualche volta riportava il pacchetto di burro che nonna Maria aveva richiesto e anche questo andava annotato sul libretto di conferimento e alla fine, quando si facevano i conteggi, sarebbe poi stato tolto l'ammontare corrispondente.
Prima dell'inverno veniva acquistato un grande quantitativo di formaggio Parmigiano/Reggiano, che poteva raggiungere anche il quantitativo pari ad una intera forma che, se non ricordo male, poteva raggiungere i 35 chilogrammi di peso e anche questo importo si toglieva da quello maturato nel conferimento del latte. La "forma" veniva tagliata a metà a casa mediante l'utilizzo di un sottile filo di acciaio. Una delle due parti si divideva ancora in tanti spicchi di dimensioni ridotte, mentre l'altra metà subiva un trattamento indispensabile per la sua conservazione, in assenza di locali refrigerati. Si poneva la parte dove si era operato il taglio a contatto con una sorgente di calore che poteva essere il fuoco del camino e si lasciava scaldare per bene, poi si toglieva da quella posizione e si lasciava raffreddare fino a temperatura ambiente. In tal modo si riformava una specie di crosta che proteggeva la metà della forma fino al suo nuovo utilizzo. Alla nascita dei vitellini (dei quali parleremo più avanti) per circa una decina di giorni il latte delle puerpere non si poteva conferire al caseificio e veniva tutto dedicato all'alimentazione del nascituro. Ne rimaneva e allora si dava da bere ai vitelli un po' più grandicelli. Ma dopo una settimana, anche se il latte di queste mucche non era ancora adatto al conferimento, una parte si teneva per fare i formaggini in casa. La cosa funzionava così: si prendeva il latte intero e si metteva in un paiolo di dimensioni ridotte (*la stagnèda*) tali da poter essere appeso alla catena del focolare del camino. Si badi bene che ogni qualvolta si utilizzava o il paiolo grande o quelli di dimensioni ridotte, essendo entrambi di rame, dovevano essere ripuliti da eventuali formazioni di ossidi che in modo naturale rivestivano con il tempo la parte interna dei contenitori. Per eseguire questa operazione si utilizzava aceto di vino fatto in casa e poi si strofinava con uno straccio, magari aggiungendo un pizzico di sabbia che, in modo abra-

sivo, rendeva l'interno del contenitore di un colore rosa fiammante. Sciacquato con abbondante acqua il contenitore era pronto per l'utilizzo alimentare. Era molto importante eseguire questa pulizia, in quanto quegli ossidi, derivati dal rame, potevano essere potenzialmente nocivi alla salute e si diceva che potevano essere velenosi. Ma torniamo al nostro latte che si stava scaldando sul fuoco del focolare. Intanto nonna Maria aveva preparato un certo quantitativo di siero che aveva conservato dalla volta precedente e al momento giusto quando il latte stava per bollire, lo versava nel latte caldo. Immediatamente si notava la comparsa di un agglomerato bianco che saliva e scendeva nel liquido. Allora nonna prendeva un colino a maglia molto fitta e prelevava questo agglomerato e lo poneva in un contenitore tutto bucherellato posizionato in un contenitore stagno più grande. Fuoriusciva il liquido da questi buchi e rimaneva il prodotto denso all'interno del contenitore con i buchi. La stranezza era che dopo aver prelevato dal paiolo tutto l'agglomerato, il liquido (*al sariòl*) rimanente era di uno strano colore verdolino, niente a che vedere con il latte iniziale. Non si buttava e serviva per il pasto dei maiali, amalgamato alla farina di granoturco o alla crusca. Serviva anche come medicamento. Infatti chi aveva avuto traumi ai piedi o alle mani, si recava presso il caseificio e quando il siero era tolto dalla vasca ancora caldo, dopo che il formaggio si era coagulato, se ne metteva un certo quantitativo in una catinella (*la cadinèla*) e si immergeva la parte traumatizzata e la si lasciava a bagno fino a che la temperatura del siero non fosse diventata tiepida.

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

in altra parte.
Ma ritorniamo alla stalla dove trovavamo due fila di poste con un corridoio centrale adibito a tutte le operazioni relative al buon funzionamento dell'attività inerente le mucche. Ai due lati di questo corridoio, dove terminavano le poste, vi erano due incavi (*i suichèrt*) che percorrevano in tutta la sua lunghezza il corridoio stesso. Tali incavi servivano per raccogliere i liquami (*al pes*) che le mucche elargivano in abbondanza durante l'arco della giornata. Bisognava prestare molta attenzione nel transitare lungo questo percorso, perché se si vedeva alzare un po' la coda di un animale era sicuro che in istanti immediatamente successivi vi era uno scarico di liquidi oppure di materiale semisolido (*la buàza*) che essendo potente poteva investire il malcapitato passante. Infatti non sempre la distanza fra l'animale e il canale di raccolta era ottimale. Ma lo spostamento all'indietro della mucche provocava in modo certo l'imbrattamento del corridoio e dell'eventuale malcapitato che passasse di lì. L'urina, raccolta nel canale di scolo finiva per gravità (una inclinazione dei canali era predisposta fin dalla costruzione della stalla) in una cisterna ricavata sul retro della stalla. Era la stessa che raccoglieva gli escrementi umani del gabinetto posto su di essa e del quale abbiamo già parlato in altra parte. Quando questa cisterna era piena bisognava svuotarla e mi ricordo che passava un signore che si chiamava Armodi con un'autobotte che, a pagamento, aspirava i liquami e li portava nel campo irrorando le superfici giuste, come appezzamenti pronti per l'aratura, o appezzamenti seminati a canna da zucchero o erba medica. In quei momenti si spargeva per tutta l'aria circostante un olezzo molto forte che pungeva l'apparato respiratorio, ma poi anche questo inconveniente, tipico della vita nei campi, passava dopo qualche tempo. Infatti i liquami della stalla, come quelli della porcilaia, erano considerati degli ottimi concimi naturali, tanto che a volte si andava a prelevare anche il liquame del caseificio generato dall'allevamento di suini. Nei canali di raccolta dell'urina della stalla, come ben si può intuire, si potevano formare potenziali forme di infezioni e pertanto spesso venivano irrorati con un tipico disinfettante del tempo: la creolina, che a contatto con l'acqua assumeva una colorazione bianca. Era micidiale: l'odore caratteristico di questo disinfettante si spargeva sia all'interno che all'esterno della stalla e durava anche nel tempo. Nei periodi durante i quali vi era nella zona una epidemia di afta epizootica che colpiva bovini e suini, si cercava una protezione dall'esterno ponendo una larga striscia di gesso (*al zas*) sul portone di accesso all'abitazione affinché chi entrava fosse costretto a percorrere questa protezione, perché si diceva che il gesso, o la calce viva come veniva chiamata, era in grado di uccidere eventuali germi trasportati da un altro luogo da persone o cose.

L'afta epizootica è una malattia altamente infettiva causata da un virus. Ci sono sette tipi principali del virus e per ciascun tipo vi è un certo numero di differenti sottotipi. L'infezione si contagia tramite inalazione o attraverso la bocca. Il periodo di incubazione è usualmente di 2 – 7 giorni, ma può trascorrere un periodo di tempo più lungo prima che la malattia venga riconosciuta. Il virus è facilmente trasferibile e può infettare vaste aree in solo qualche giorno se non vengano prese serie precauzioni. Può essere trasportato dal vento, fino a 35 chilometri sulla terra e 180 chilometri sull'acqua. Altre cause di diffusione sono gli stessi animali infetti, altri animali che possono non essere

infetti ma che possono trasportare la malattia e i movimenti meccanici del virus anche attraverso i trasporti, l'abbigliamento contaminato o le scarpe. I maiali infetti sono un problema particolare poiché essi disperdono grandi quantità di virus attraverso il respiro. L'afta tende ad essere una malattia invernale, il che è dovuto al fatto che non è così virulenta in condizioni temperate. Il virus è facilmente ucciso attraverso disinfettanti o condizioni mediamente acide. Uccide il virus anche la luce del sole.

In quei periodi, e devo dire che erano anche abbastanza frequenti, la libera circolazione di animali era praticamente nulla e anche la visita delle persone non era molto gradita. Insomma, si cercava di difendersi come si poteva con i mezzi che si avevano a disposizione. Mi risulta che comunque anche al giorno d'oggi poi non siano molti i rimedi intervenuti nel frattempo, ma l'igiene sia ancora come al solito l'arma migliore per debellare simili epidemie.
E si arrivava alla tanto attesa nascita dei primi vitellini. Per noi bimbi era una festa. Non vedevamo l'ora di poterne toccare uno e mi ricordo che noi, molto piccoli, non potevamo entrare nella stalla se non a parto avvenuto. Nonna Maria, come già riportato in altra parte, era sempre pronta con un'ampolla di aceto di vino che poteva servire nel momento che durante la nascita il vitellino avesse problemi respiratori e in quel caso veniva versato un po' di quel liquido nelle narici del nascituro, pare per migliorare la sua respirazione. Qualche volta, e per fortuna molto raramente, il vitellino nasceva morto e allora era una vera tragedia. Veniva a mancare l'introito della vendita e lo strazio era amplificato dai muggiti che la mamma elargiva a più non posso, non vedendo il suo piccolo e intuendo ciò che era avvenuto. Si cercava di lenire il suo strazio magari ponendo un altro nascituro già di qualche giorno alle sue poppe per l'allattamento, ma penso che capisse comunque la tragedia perché subito dopo la nascita la mamma leccava il suo vitellino assorbendone gli odori e, vicendevolmente, il nascituro acquisiva dalla sua mamma le coordinate olfattive per riconoscerla fra le altre. Questo è certo; infatti tutti i vitellini venivano rinchiusi nello stanzino (*al stanziòl*) e quando venivano liberati per la poppata, state pur certi che tutti correvano verso le mamme, che li chiamavano con un muggito, senza confondersi. Ognuno finiva per trovare la propria mamma che a quel punto smetteva di muggire. Era uno spettacolo vedere questi piccoli scalmanati correre lungo il corridoio della stalla e a volte scivolando per la troppa foga, raggiungere la zona dove stazionava la mamma, magari superarla di slancio per poi retrocedere fino a raggiungere l'agognata meta. Alla fine della poppata, si prendeva un vitellino alla volta e a fatica lo si riportava nello stanzino a loro riservato. Quando i vitellini venivano svezzati e quindi non più portati dalla mamma per succhiare il latte, era un momento molto triste, sia per il vitellino che per la mamma. Entrambi facevano sentire la loro tristezza muggendo in modo molto straziante, ma dopo qualche giorno tutto tornava alla normalità.
Era un dispiacere quando, dopo una verifica effettuata al mercato del bestiame del lunedì a Modena per prendere visione dei prezzi correnti, i vitellini venivano venduti per altri allevamenti o purtroppo per finire la loro breve vita in un macello a scopo alimentare. Dopo la contrattazione che avveniva comunque sempre sul campo, presa visione del prodotto, si stabiliva un giusto prezzo e il lunedì successivo, di buon'ora,

passava l'autotrasportatore con il mezzo caratteristico per caricare animali e prelevava il vitellino che doveva trovarsi a digiuno per il peso netto che veniva stabilito sul posto con l'utilizzo della stadera. A questo fine mi ricordo che il povero vitello veniva legato con le quattro zampe unite mediante l'utilizzo di una corda (*al ligàm*) costruito in loco e poi appeso a gambe per aria attaccato a uno dei ganci della stadera. La struttura così formata della stadera e del vitello veniva sollevata con l'utilizzo di un palo che due persone si ponevano sulle spalle e il marco della stadera scivolava lungo l'asta fino a controbilanciare il peso dell'animale. A questo punto si scioglieva il canapo che bloccava le zampette dell'animale che veniva caricato sul camion in partenza. In estate e autunno alle mucche non da latte (perché in queste poteva far nascere mastiti) e ai vitelloni veniva dato in pasto anche una razione di barbabietole, ma non erano quelle da zucchero, bensì erano proprio per l'alimentazione animale. Differivano di molto da quelle da zucchero e in special modo nella loro forma. Le prime erano quasi del tutto interrate, mentre quelle per alimentazione animale fuoriuscivano abbondantemente dal suolo ed erano facilmente asportabili, mentre le prime dovevano essere estirpate a viva forza. Il colore era anche diverso: le prime erano praticamente di colore bianco in special modo all'interno mentre le seconde erano quasi rosa e raggiungevano pesi anche rilevanti di parecchi chili cadauna. Una macchina, oseremmo dire del tipo di quelle per affettare il prosciutto, provvedeva a creare fette di barbabietola che venivano poi portate alla mangiatoia degli animali e bisognava non esagerare in quantità a pena di indigestioni a volte anche fatali.
Quando ci si accorgeva che l'animale aveva ingerito troppa barbabietola, si utilizzava uno stura-stomaco formato da un tubo entro il quale scorreva un altro tubo più piccolo azionato a mano mediante una specie di manubrio (*la sbutidàura*). Si introduceva il tutto nella bocca dell'animale sofferente fino a raggiungere lo stomaco dell'animale e poi si azionava la parte centrale per far digerire il troppo ingerito. Era una tecnica praticamente simile a quella utilizzata negli ospedali nella gastroscopia e coloro, compreso il sottoscritto, che almeno una volta nella vita hanno dovuto sottoporsi a questo tipo di tormento, sanno quanto sia, non dico dolorosa, ma assolutamente poco tollerata questa operazione. La cosa più grave era quando il veterinario diagnosticava che la mucca aveva ingerito insieme al fieno anche un pezzetto di filo di ferro, cosa a quei tempi molto probabile visto che sia il fieno che la paglia venivano pressati e legati con l'utilizzo di fili di ferro poi sostituiti, in tempi molto più recenti, da filo di nailon o simili. L'animale che aveva ingerito un pezzo di filo metallico risultava sempre più sofferente e a quel punto bisognava cederlo per la macellazione. A volte un esemplare che produceva molto latte e che per questo aveva una quotazione elevata, si doveva cedere a prezzo molto ridotto per uso alimentare. In questi casi la perdita pecuniaria sia della mancata produzione del latte che della riproduzione annuale del vitellino, portava ad una differenza di introito molto rilevante e ciò comportava una perdita del potere di acquisto della famiglia.
Nonno Vincenzo, saggio com'era, soleva dire che fino alla fine non si poteva mai dire se il lavoro era stato remunerativo. Bisognava sempre aspettare o il raccolto o la fine della produzione e poi calcolare il guadagno o le perdite.

Tragiche scomparse

Se si visita il cimitero locale e si pone un minimo di attenzione passando davanti alle varie lapidi, ritornano in mente, guardando le foto dei defunti, una miriade di ricordi a loro associati, qualche volta belli ma spesso purtroppo tragici. Di questi ultimi si ricordano le loro morti violente causate da infortuni sul lavoro o da incidenti stradali o, in qualche caso da suicidi.
Ci vorrebbe un altro libro per raccontare le vicissitudini di questi uomini e donne che comunque hanno lasciato un'impronta nella vita della nostra terra. Ci si sofferma davanti alla lapide di Ruggero Morselli (1912 – 1964) che soffriva di una strana malattia che quando lo colpiva lo faceva cadere a terra qualunque cosa stesse facendo. In dialetto si diceva *al gà al mel cadò*. Gli capitò varie volte in bicicletta mentre procedeva sulla strada, ma una volta gli fu fatale. Percorreva una strada sul confine con la frazione di Manzolino e colpito da quell'improvviso svenimento, cadde nel canale posto a lato della strada. Da lontano un signore, tale Cremonini, lo vide barcollare e cadere nel canale con poca acqua. Avendolo visto zigzagare prima di cadere, trasse la conclusione affrettata che doveva trattarsi di un ubriaco e raggiunto lo sventurato, tirò oltre. Il Morselli purtroppo ubriaco non era e rimanendo svenuto supino annegò in quel fossato con poca acqua e quando sopraggiunse un altro viandante era troppo tardi. E ancora Emanuele Dotti (1939 - 1973) che però travolto dal suo trattore mentre trasportava un carico di fieno con un carro agricolo a rimorchio lungo un tratto in pendenza sulle prime colline delle nostre vicine montagne. Non doveva andare lui a prelevare quel carico e allo scopo fu interpellato Bruno Raimondi (Gigioràs), camionista di professione, che purtroppo non aveva tempo, essendo in quel frangente impegnato, quasi permanentemente, nel trasporto di tubi da irrigazione costruiti a quel tempo in grande quantità dalla ditta Berselli di Castelfranco Emilia. Fu quindi interpellato Emanuele Dotti che andò così, inconsapevolmente, incontro alla morte. Era bravissimo nella guida del trattore, ma quella volta l'abilità non lo salvò. Rimase in parte schiacciato sotto il trattore capovolto e anche l'intervento di una persona che assistette all'accaduto non fu sufficiente a salvargli la vita. Nel tempo che intercorse affinché i pompieri arrivassero sul luogo dell'incidente, morì, ma fu cosciente per un tempo che a lui forse sembrò interminabile.
Ettore Vezzali (1913 – 1964) che morì in un incidente sul lavoro, mentre alla guida di una ruspa stava lavorando, credo, nell'alveo del fiume Po, lasciando la moglie Alfonsa Maccaferri (1919 – 2008) e il figlio Franco Vezzali, allora venticinquenne. Roberto Masetti (1909 – 1983) che però a seguito di incidente stradale proprio di fronte a casa travolto da un'auto in via Riolo, di fronte alle scuole elementari, che probabilmente non aveva scorto per la contemporanea presenza di un carro agricolo fermo sul ciglio della strada. Elviro Sollato (1960 – 1978) che perse la vita ritornando a casa una notte dopo aver trascorso una serata in compagnia. Otello Zanasi (1909 – 1945) che ebbe un incidente stradale con il cavallo e il biroccio. Maria Aldrovandi (1932 – 1952) che, appena diplomata maestra, morì, attraversando in bicicletta la via Emilia alla Punta della Cavazzona travolta da un'auto straniera. Guido Lelli (1911 – 1987), anche lui

deceduto a seguito di un incidente stradale, travolto da un'auto mentre percorreva la via Riolo in bicicletta nel tratto che va dalla chiesa al mulino.
Ines Natali Bottazzi (1930 - 1976) che perì in un incidente stradale all'incrocio della Mela, sulla Via Prati che incrocia la direttrice Panzano – Gaggio, incrocio questo che ha causato un numero molto elevato di incidenti stradali anche mortali. Ricordiamo anche coloro che pur facendo parte della vita della frazione o comunque residenti per qualche tempo, morirono sempre in circostanze violente e non trovano riposo nel cimitero locale. Fra questi ricordiamo Vincenzo Filiberti che morì in situazione analoga a Emanuele Dotti, schiacciato dal trattore che utilizzava per trainare una seminatrice vicino ai "laghetti" nelle basse di Panzano in Via Prati, mentre seminava il grano in ottobre per conto terzi. Aveva montato le cosiddette "gabbie" (*al ghèibi*) al posto delle normali ruote gommate sul trattore per fare presa sul terreno bagnato e per causare meno danno al terreno stesso. Era un ottimo conduttore di trattori, ma nonostante ciò perse la vita quando il trattore si impennò e si rovesciò all'indietro schiacciandolo. Infatti, mentre le ruote motrici gommate se non hanno la possibilità di trasmettere il moto scivolano sul terreno bagnato scaricando così a terra la potenza del trattore facendolo rimanere fermo sul posto, le "gabbie" non permettono alle ruote di scivolare sul terreno e il trattore scarica la sua potenza rovesciandosi all'indietro. Se il guidatore è rapido e subito, all'inizio dell'impennata, stacca il moto di traslazione del trattore pigiando la frizione, tutto bene, altrimenti vi è il sicuro rovesciamento all'indietro. Cosa che avvenne e gli fu fatale.
Augusto Cavalieri che pose volontariamente fine alla sua vita travolto da un treno in vicinanza del passaggio a livello (allora esistente) della linea ferroviaria Bologna – Milano, in corrispondenza di via Buco. Un ricordo particolare va alle numerose vittime di incidenti stradali che sono avvenuti all'incrocio (ora sede di una rotonda) fra via per Riolo e via Larga, proprio in prossimità della casa del mio amico Lino Mazzanti. Quante volte si è visto arrivare un'auto nell'orto che lui coltivava e la recinzione dovette essere riparata nei pali di sostegno e la rete sostituita.
William Furgieri che perì nella tragedia aeronautica della Meloria nel 1971.

Livorno. È notte. L'alba è vicina ma non ha ancora la forza per illuminare la costa. Il cielo è attraversato dal rombo di una formazione di aerei da trasporto C-130 dell'Aeronautica militare britannica. A bordo i paracadutisti appena ventenni della brigata Folgore, diretti in Sardegna per l'esercitazione denominata Cold Stream (corrente fredda). Sarà proprio la corrente fredda della tragedia a spazzar via la vita di cinquantadue di loro. Un bagliore, un fragore e la torre della Meloria diventa testimone della tragedia. Era il 9 novembre 1971 quando lo specchio di mare distante solo poche miglia dalla costa, si rese protagonista di una delle peggiori tragedie che gettò Livorno e la brigata nel completo lutto. I dieci aerei militari, partiti dalla base militare di Pisa - S. Giusto e diretti in Sardegna per raggiungere la zona di lancio di Villa Cidro, erano contraddistinti ognuno da un numero disegnato con il gesso posto sulla fiancata del velivolo. Uno di questi, non arrivò mai all'appuntamento. Era il Gesso 4. Essendo un lancio tattico, la quota di volo doveva essere bassa per non essere intercettati dal radar. Le secche della Meloria lo inghiottirono e con sè la vita di sei aviatori britannici e 46

paracadutisti in servizio di leva effettivi alla 6^ compagnia Grifi. Un cacciatore che vide l'aereo precipitare diede l'allarme, ma le operazioni di salvataggio si rilevarono inutili. Nella sciagura perirono i sei militari inglesi dell'equipaggio e i quarantasei paracadutisti della Brigata Folgore imbarcati.

Lo conoscevo bene William avendo lavorato con lui nei mesi estivi nella segheria Roatti. Era un tipo sveglio che non aveva paura di nulla. Ad un certo punto cominciò a cimentarsi nelle corse di moto e subito emerse tanto da vincere competizioni locali e non solo. Era un'autentica promessa del motociclismo regionale, tanto che si era già affermato in gare agonistiche anche di un certo livello. Fu subito notato e anche grandi team cominciarono a seguirlo, pronti a fargli fare un salto nelle competizioni maggiori. Lo sprezzo del pericolo lo portò, una volta chiamato a prestare il servizio militare, nel corpo dei paracadutisti della Folgore. La tragedia della Torre della Meloria arrivò una mattina nella frazione e tutti ne ebbero un grande rammarico. Il suo corpo, a differenza di altri che furono subito restituiti dal mare, venne recuperato solo dopo alcuni giorni di febbrili ricerche.
Il suo funerale fu seguito da una folla immensa e le Autorità Militari seguirono le esequie, fornendo anche gli onori militari che si danno ai caduti in guerra. Ma la tragedia familiare dei Furgieri non finì lì e dopo appena due anni il cugino, figlio di Adamo che si chiamava Alberto Furgeri (1959 – 1973) che abitava anche lui in via Isonzo 4, perì tragicamente tamponando violentemente un carro agricolo mentre pilotava un motorino, da poco acquistato, lungo via Loda a Castelfranco Emilia. Chissà se anche lui poteva diventare un pilota famoso seguendo le gesta del cugino William che era più di una promessa.
Ricordo fra le tante vittime di incidenti stradali, una in particolare. Vi era un signore molto anziano che spesso transitava con un mosquito per l'incrocio dove abitava Lino Mazzanti. Arrivava dalla parte di Manzolino e procedeva poi per Via Riolo, attraversando Via Larga, perché aveva dei parenti in quel di Rastellino. Più di una volta fu visto passare l'incrocio senza minimamente controllare se da Via Larga provenissero auto nelle due direzioni, anche se un segnale di stop, ben visibile, obbligava a dare la precedenza a chi volesse attraversare Via Larga in quel punto. La cosa gli fu fatta notare e lui con grande ingenuità rispose che erano i più giovani che dovevano dare (secondo una sua personale interpretazione del codice della strada) la precedenza ai più anziani. Un giorno mio papà era intento allo sfalcio della riva della strada proprio su via Larga e ad un tratto sentì il rumore contemporaneo del mosquito e di un'auto e poi un forte urto di lamiere. Si voltò nella direzione dell'incrocio e vide l'uomo del mosquito in aria che stava cadendo a terra dopo aver subito un forte impatto con l'auto che sopraggiungeva da Via Larga in direzione di Castelfranco Emilia. E così l'anziano finì i suoi giorni forse pensando che i giovani non avevano avuto il dovuto rispetto per la sua età.
Ero un ragazzo e da sempre mi attraevano quegli alti pali della linea elettrica ad alta tensione che attraversava il nostro campo proprio vicino alla casa. Per me erano come dei giganti ed ero ammirato dalla loro maestosità. In inverno sentivo un ronzio provenire dal palo più vicino alla casa e scoprii poi nel tempo che ciò era dovuto al freddo

che faceva gelare gli isolatori che pertanto perdevano un po' della loro caratteristica di isolamento permettendo una piccola scarica quasi continua di energia dai fili. Questi pali dovevano essere conservati in piena efficienza e una delle manutenzioni periodiche che dovevano subire era la verniciatura completa della struttura portante in ferro onde evitare che la ruggine li deteriorasse.
Questa manutenzione era programmata a distanza di qualche anno una dall'altra e quando avveniva ero attratto da quegli uomini che salivano la struttura fino in cima da dove cominciavano l'opera di verniciatura, rigorosamente di colore verde, e che poi man mano scendevano verso il basso. Erano collegati alla struttura mediante delle cinture di sicurezza per non cadere e si muovevano come gatti su un albero. Di norma lavoravano a coppia su ogni traliccio e intanto parlavano fra di loro. Era sempre uno spettacolo ammirare le loro evoluzioni, ma una volta capitò la tragedia. Nel traliccio posizionato in Via Isonzo nel podere della famiglia di Evaristo Prata (1888 – 1974) e della moglie Amalia Berselli (1890 – 1931), prematuramente scomparsa, durante un riposizionamento di uno degli addetti, questi scivolò non più trattenuto dalle cinture di sicurezza che erano state rimosse proprio per permettere lo spostamento stesso. Con un urlo cominciò a scivolare e il compagno, in un ultimo tentativo di salvargli la vita, lo prese per gli abiti. Per un po' riuscì a trattenerlo praticamente sospeso nel vuoto, ma poi gli abiti cedettero e il povero operaio cadde rovinosamente a terra da una considerevole altezza. A quei tempi non vi erano cellulari o telefoni fissi come ora e l'allarme fu subito dato a voce di palo in palo, ma i soccorritori impiegarono un certo tempo ad arrivare sul posto. Così una vita fu donata al benessere della comunità e mi fu riferito che il compagno non si dava pace per il fatto di non averlo potuto trattenere per gli abiti e mostrava a tutti i presenti il brandello di stoffa, forse di camicia, che ancora tratteneva fra le sue mani.
Come non ricordarsi del tragico incidente stradale in cui perse la vita Giancarlo Ravaldi (1970 – 1973), figlio del fornaio Fausto Ravaldi, che morì in corrispondenza della semicurva di Via Riolo prima di arrivare alla nostra casa, proprio di fronte alla casa della famiglia Leonelli, alla quale il papà stava consegnando il pane fresco del giorno. Aveva fermato l'auto sul ciglio della strada raccomandando al figlioletto di non muoversi, ma questi, incuriosito da chissà quale cosa, aprì lo sportello e scese proprio nel momento in cui un'auto sopraggiungeva, travolgendolo.
Un tremendo incidente stradale portò alla morte due persone diversamente abili che su un pulmino stavano attraversando l'incrocio fra Via per Riolo e Via Larga. Nell'incidente fu coinvolto un cugino di mia moglie, Angelo Martini, che da Castelfranco Emilia transitava verso San Giovanni in Persiceto. Aveva la precedenza, ma il pulmino non osservò lo stop e l'urto fu tremendo. Il rumore dello scontro ebbi modo di sentirlo dalla casa di mio zio Altero che in linea d'aria dista circa trecento metri dal luogo dell'impatto. Corremmo sul luogo e ci rendemmo subito conto della gravità dell'evento. Le persone esanimi e i feriti vennero soccorsi e trasportati all'ospedale di Castelfranco Emilia, ma per due degli occupanti del pulmino non ci fu nulla da fare. Il cugino di mia moglie se la cavò con lievi ferite e uno spavento che lo perseguitò per moltissimo tempo. E quanti altri tragici episodi saranno capitati nella frazione, ma purtroppo ora mi sfuggono dalla mente.

I giochi

Parlando di giochi a nostra disposizione in quei tempi è come paragonare il Medio Evo allo sbarco sulla Luna. Praticamente non ne avevamo nessuno e ci si arrangiava utilizzando quel poco che si poteva trovare e usando molto l'immaginazione. Così un pezzo di legno vagamente a forma di L era per me una pistola e un rocchetto di cerotto esausto era un ottimo attrezzo che mi faceva immaginare chissà quale veicolo a ruote. Un mucchietto di stracci cuciti alla belle e meglio erano una bambola per mia sorella. Così erano i tempi e non ci si lagnava.
Mi ricordo il primo trenino a molla che mi fu regalato a Natale e che il giorno di Santo Stefano (cioè il giorno dopo) era già rotto, ma nonostante ciò lo tenni ugualmente come una reliquia. Mia sorella ebbe ad un certo punto in regalo una bambola di gesso che continuamente svestiva e rivestiva come fa la mamma con il suo bimbo. Ma purtroppo essendo di gesso un giorno, cadendo, si frantumò un po', ma anche mia sorella se ne guardò bene dal gettarla; da quel momento diventò infermiera e cercava di curare le ferite riportate nella caduta con molto amore.
Quando ora vedo i miei due nipotini giocare con una miriade di giocattoli e che ad ogni gioco viene dedicato solo qualche minuto, ritorno con la mente ai miei tempi e il confronto mi sembra innaturale. Si giocava con la terra umida cercando di costruire improbabili castelli, ma sempre cercando di utilizzare la nostra immaginazione che per forza di cose era altamente sviluppata. Ad un certo punto uscirono delle tavolette di cioccolato che incastrate nella parte superiore contenevano una specie di medaglia raffigurante i corridori ciclisti in auge in quel periodo. Parliamo di Fausto Coppi, Gino Bartali, Luison Bobet, Ugo Koblet, poi Fiorenzo Magni e a seguire Nino De Filippis, Gastone Nencini e tanti altri. Io, Coppiano da sempre, utilizzavo questi cerchietti di metallo e facevo un gioco abbastanza singolare: avevamo una tavola in cucina di legno, quadrata, che però si poteva allungare su due lati fino a raggiungere la capienza opportuna per dieci commensali.
Noi a quei tempi eravamo in otto e quindi vi era spazio anche per altre due persone che fossero presenti all'ora del pranzo o della cena. Quando nonna Maria aveva riassettato tutto, io cominciavo il mio gioco. Sui bordi della tavola vi era un intaglio di legno della larghezza di circa quattro centimetri, ben visibile dal resto del piano della tavola. Bene, quella era la mia strada o pista che dir si voglia. Ponevo un dischetto raffigurante un corridore e poi lo colpivo con le dita (*ag dèva un crèc*) (gli davo un colpo con la punta del dito pollice e del dito medio) affinché' avanzasse lungo il percorso senza oltrepassare la strada ideale tracciata sulla tavola o cadere dalla stessa, poi lanciavo un altro dischetto e così via.
Nel caso di cadute o fuoriuscite il dischetto veniva riportato al punto da dove era stato eseguito l'ultimo lancio. Ovviamente vinceva quello che compiva per primo tutto il tragitto pari ai quattro lati della tavola. Confesso che baravo un po'. Cercavo di favorire prima di tutti Fausto Coppi e poi i corridori italiani rispetto a quelli stranieri. Nel mio piccolo ero un po'… italianista.
Nonna Maria assisteva ai miei giochi, facendo finta di non seguire il gioco, molto

divertita e ogni tanto mi chiedeva: *Chi vèinz?*"(chi vince?). Più avanti uscirono le figurine delle prime Collezioni Panini e tutti facevano la raccolta per riempire l'album che ti regalano solo perché poi tu spenda i soldini per comperare le figurine da incollarvi sopra. Si avevano purtroppo tanti doppioni e allora si cercava di scambiare ciò che tu avevi doppi o tripli con altri che avevano lo steso problema ma a parti invertite.
Qui si vedeva l'abilità della contrattazione: se uno era bravo e convincente riusciva ad avere più di una figurina in cambio di una sola e così si andava avanti nella raccolta, ma purtroppo si arrivava ad un punto tale che non si riusciva mai a completare del tutto la raccolta. Mitica era la mancanza dell'allora portiere della squadra di calcio dell'Atalanta, tale Pizzaballa. Era introvabile; nessuno lo aveva mai visto e così si continuava ad acquistare bustine nella speranza di trovare quella benedetta figurina. Forse non veniva stampata proprio per vendere di più (cancello il forse).
Ad un certo punto nacque un nuovo gioco. Ci si poneva in due davanti ad un muro verticale e, alternativamente, si lasciava cadere una figurina alla volta dall'altezza che ognuno riteneva ottimale. Vinceva tutto quanto a terra colui che per primo con la sua figurina ricopriva anche solo un piccolo lembo delle figurine poste a terra. Poi si ricominciava e il gioco durava tantissimo e terminava solo per due ragioni: l'orario non permetteva il prolungamento della sfida perché magari era suonata la campanella di entrata a scuola oppure uno dei partecipanti aveva esaurito le figurine a disposizione, tutte prelevate dall'altro giocatore.
Vi lascio immaginare anche le discussioni che potevano nascere nel momento che bisognasse stabilire se effettivamente una figurina ricopriva o meno un lembo di un'altra figurina. Se vi era un osservatore terzo, questi veniva invitato ad essere giudice dell'avvenuta sovrapposizione, altrimenti ci si doveva convincere in un modo o nell'altro della sovrapposizione o meno. Nel caso che non si trovasse accordo si continuava il gioco fino a sovrapposizione certa.
Un altro gioco molto in voga a quei tempi era il gioco che noi chiamavamo *zacàgna*. Ogni giocatore era munito di una pietra la cui forma e dimensione era lasciata alla libera scelta di ogni giocatore. Ad una certa distanza veniva posizionata una pietra alla cui sommità era posto il malloppo che in un primo tempo era proprio costituito dai cerchietti raffiguranti i ciclisti o atleti di altri sport. Vi era una lista di lancio prestabilita e ogni giocatore doveva colpire il sostegno facendo nel contempo cadere il più possibile vicino alla propria pietra di lancio il maggior numero di dischetti. Alla fine della serie dei lanci ogni giocatore poteva appropriarsi solo di quelli più vicini al suo attrezzo. La straordinaria bravura del lanciatore consisteva nel cercare di porre i dischetti magari sotto la propria pietra lanciata e gli altri dovevano poi cercare di colpire quella pietra e farla schizzare via prendendo nel contempo la stessa posizione prima occupata dalla pietra dell'avversario. Si poteva giocare in due o più lanciatori e vi posso garantire che ci si divertiva tantissimo.
Un po' più avanti nel tempo i dischetti dei calciatori furono sostituiti da veri soldi metallici e così la lira, le due lire e le cinque lire fecero il loro debutto nel gioco della *zacàgna*. Essendo un gioco oneroso questo veniva praticato più dai grandi che da noi bimbi e poi anche noi prendemmo questa direzione, ma venne a scemare il vero entusiasmante gioco del "colpisci e conserva" dei dischetti iniziali. Altri giochi praticati

in quel periodo erano quelli più classici: si andava dal nascondino che praticato nella nostra casa offriva una miriade di nascondigli che rendevano molto attraente il gioco, oppure al rubabandiera che oramai non si gioca quasi più fino a palla avvelenata. Questi due ultimi giochi erano molto praticati anche durante l'intervallo alle scuole elementari.
Come si può notare erano tutti giochi senza l'intervento di mezzi aggiuntivi da acquistare, ma bastava la propria attività fisica e al massimo una palla o un cencio.
Quando ora vedo in città qualche tentativo di giocare a nascondino, noto che i bimbi al massimo riescono a nascondersi dietro a qualche automobile parcheggiata o nei garage e allora si evidenzia la grande differenza con lo stesso gioco praticato ai miei tempi in campagna, dove ci si poteva nascondere in una infinità di posti ed era molto problematico scovare gli altri ragazzi per colui che doveva farlo e molte volte si riusciva ad eluderne il controllo "salvando" tutti e facendolo rimanere ancora una volta a fare la conta. Si stava attenti che questi, durante la conta iniziale, non guardasse dove gli altri si dirigevano per nascondersi. Poteva infatti capitare che mentre contava, di solito fino a trenta, cercasse di girare la testa per controllare le direzioni di fuga degli altri e questo non era regolare. Ci si lamentava, si faceva finta di litigare e poi si riprendeva il gioco.

Eclissi di sole

Evenne il 15 febbraio 1961. Da un po' di tempo la radio e i giornali (per chi poteva comperarli) stavano informando la popolazione che la mattina del 15 febbraio del 1961 saremmo stati partecipi di uno dei più grandi fenomeni che la natura celeste possa elargire: per alcuni minuti avremmo avuto il perfetto allineamento del Sole con la Luna e la Terra e ciò avrebbe provocato il passaggio dal sole splendido al buio totale per poi avere di nuovo il sole nella pienezza del suo fulgore. Avremmo cioè avuto un'eclissi totale di Sole che è un fenomeno molto raro, mentre eclissi parziali di Sole e di Luna (questa avviene quando è la Terra che si interpone fra il Sole e la Luna) sono molto più frequenti ma ovviamente molto meno eclatanti.
Bene, ci stavamo preparando all'evento rarissimo per la nostra zona e gli anziani andavano predicendo sciagure, in quanto sostenevano che tale fenomeno era foriero di chissà quali calamità. Noi giovani, che stavamo studiando, eravamo invece molto meno scettici e cercavamo di spiegare che è una naturale evoluzione delle rotazioni degli astri che porta a tali allineamenti. Ma il convincimento dovuto al tramandarsi delle notizie di generazione in generazione era più forte di qualsivoglia spiegazione scientifica. Tutti speravano che il fenomeno fosse ben visibile in tutte le sue fasi e questo si poteva avere solo se il cielo fosse stato completamente sgombro da nubi. Non si poteva prevedere in anticipo ciò, in quanto i bollettini meteorologici del tempo riuscivano a essere abbastanza credibili solo per un giorno o due a venire ed erano

oltremodo vaghi nell'elaborazione meteorologica.
Conti alla mano quel 15 febbraio cadeva durante la settimana e pertanto io dovevo essere in classe visto che frequentavo la seconda dell'Istituto Tecnico Industriale "Fermo Corni" a Modena. L'evento astronomico doveva avvenire, secondo i calcoli degli Addetti ai Lavori, verso la metà della mattinata. Uscì per tempo una circolare del Preside che informò tutti che le lezioni erano sospese proprio in concomitanza con l'evento dell'eclissi. Questo fece gioire tutta la comunità del plesso, perché così si permetteva a ciascuno di vivere quell'evento nel modo e nel luogo che riteneva più opportuno. Erano state emanate raccomandazioni di premunirsi di materiali che permettessero di guardare lo svolgersi delle fasi dell'eclissi senza che la vista ne avesse nocumento. Infatti era molto pericoloso guardare ad occhio nudo in direzione del Sole che man mano sarebbe stato coperto dalla Luna. Bisognava quindi premunirsi per tempo e il nostro professore di Fisica ci aveva istruiti per ovviare a questo problema. Bisognava prendere una lastrina di vetro e poi con una candela accesa annerirne una delle due facce, utilizzando il suo fumo, ma senza oscurare troppo la trasparenza. Quindi il problema era quello di capire quando l'annerimento dovuto al fumo della candela era dello spessore giusto. Feci vari tentativi e quindi avevo a disposizione una serie di vetrini che andavano da una trasparenza minima a una che ritenevo massima. Informai i miei familiari del modo di osservare il fenomeno e poi presi il treno per Modena.
Dopo la prima ora di lezione vi fu la libera uscita e io andai nel luogo che ritenni più consono all'avvenimento: Piazza d'Armi o ex ippodromo che dir si voglia nel centro di Modena. Qui vi erano le tribune da dove gli spettatori, di norma, assistevano alle corse dei cavalli. In quel periodo temporale infatti si svolgevano a Modena formidabili gare di trotto nelle quali si potevano ammirare dei veri fenomeni quali Crevalcore e Tornese che erano dei purosangue indigeni che tutto il mondo ci invidiava. Gli spettatori erano così numerosi che le tribune non riuscivano a contenerli tutti e molti trovavano sistemazione lungo tutto l'anello perimetrale della pista. Noi ragazzi rubavamo qualche immagine dall'esterno guardando dalle aperture che ogni tanto lasciavano intravedere la pista, non avendo i soldi per pagare il biglietto di entrata. Tanti scommettevano sulle varie corse e l'avvenimento era veramente vissuto da tutti con partecipazione.
Ma torniamo a quella mattina dell'eclissi. La mia idea di usufruire del palco delle tribune era stata condivisa da parecchie altre persone e così ci trovammo in tanti pronti ad osservare il fenomeno che per Modena sarebbe stato l'unico per quel secolo e per molto altro tempo ancora. La visuale era perfetta, perché le tribune erano rivolte ad est proprio in direzione del Sole che nasce e pertanto avevamo tutto il tempo e lo spazio per osservare bene il fenomeno astronomico. Pian piano si incominciò ad osservare una piccola porzione del Sole che si stava coprendo in quanto la Luna cominciava ad allinearsi con il Sole e la Terra. Il fenomeno diventò sempre più evidente e simultaneamente incominciò ad imbrunire. Dopo parecchi minuti la sfera solare fu del tutto coperta dall'ombra della Luna e diventò buio pesto, proprio come se fosse notte fonda, solo che erano le dieci di mattina. Si poterono vedere le stelle nel cielo buio e per un attimo mi venne in mente che quelle stelle io non le avevo mai viste, perché quell'emisfero celeste passava su di noi di norma in pieno giorno.
Che spettacolo! Tutti eravamo ammirati da quanto stavamo guardando e ognuno di-

ceva in merito la sua. Il fenomeno totale durò solo qualche minuto e poi pian piano il Sole ritornò a far capolino dietro all'ombra della Luna fino poi a ritornare del tutto visibile. Non vi era il telefono a casa, ma mi sarebbe piaciuto conoscere in tempo reale l'impressione ricavata dall'avvenimento dai miei familiari e in special modo da nonna Maria, la più anziana della famiglia. Ritornammo in classe e per quel giorno il fenomeno a cui avevamo assistito assorbì buona parte delle lezioni anche quelle non pertinenti con lo studio dei fenomeni fisici. Alla sera non vedevo l'ora di ritornare a casa e al mio ritorno fu tutto un raccontare da parte di ognuno l'esperienza vissuta.
Nonna Maria mi raccontò che ad un certo punto le galline e il gallo fecero ritorno nel pollaio, visto che si faceva buio, poi il gallo cantò di nuovo come faceva al sorgere del sole e tutto il branco ritornò nell'aia, come faceva di solito ogni mattina. Nonna fece una battuta e disse: "Hanno rifatto tutto d'accapo tranne che le galline ovaiole non hanno fatto un secondo uovo" e giù tutti a ridere. Dopo qualche tempo ritornammo con nonna sull'argomento e mi confessò di avere avuto paura di strani avvenimenti che potessero accadere collegandoli a quello strano fenomeno e poi candidamente mi rivelò che comunque le notizie che io le avevo fornito in merito l'avevano anche rassicurata. Auspicò che io continuassi gli studi, fondamentali per il mio avvenire e per uscire da quel mondo nel quale lei aveva dovuto, suo malgrado, continuare a vivere forte solo delle conoscenze acquisite sul campo o tramandate dai suoi antenati. Glielo promisi e quando vado sulla sua tomba penso sempre a tutte le cose che mi ha insegnato, lei che aveva avuto modo di frequentare solo la terza elementare.

La canapa

In quel tempo la coltivazione del nostro campo aveva caratteristiche dettate dal commercio in essere. Così buona parte del terreno era riservato alla coltivazione di erbacee che erano il sostanziale alimento delle mucche. Queste colture spaziavano dall'erba medica alla canna da zucchero (*i malghèt*), dalle barbabietole per alimentazione animale al granoturco che serviva anche per l'alimentazione umana e suina.
Un'altra parte del terreno veniva riservata alla produzione del grano, il cui raccolto serviva sia per l'alimentazione della famiglia che per ottenere un ricavato essenziale per il mantenimento del nucleo familiare. L'ultima parte era riservata a quella che in quel tempo era considerata la coltivazione regina: la canapa. Si cominciava nella prima parte della primavera con la semina di questo prodotto, dopo aver lavorato per bene il terreno. Questo particolare prodotto aveva bisogno di affondare le sue lunghe radici nel terreno e pertanto questo doveva essere arato ad una profondità per quel tempo molto rilevante. Si parlava di 30 – 35 centimetri e a volte era necessario utilizzare anche la vanga, perché l'aratro, trainato dai buoi difficilmente poteva raggiungere profondità simili. Poi la zappa, dopo l'utilizzo dell'erpice, doveva livellare per bene il terreno. Si capisce quindi come tale preparazione da sola assorbisse una quantità di

ore lavorative umane di enormi dimensioni. Molto spesso la semina avveniva con il sistema di trazione della seminatrice dalla capezzagna (*la carèda*) (abbiamo già parlato diffusamente di questa tipologia in altra parte), in quanto molto spesso il periodo era piovoso. Poi si doveva fare molta attenzione alla nascita delle piantine perché i passeri, molto numerosi all'epoca, beccavano le prime foglioline che spuntavano dal terreno e rendevano di fatto inutile quella piantina ai fini del raccolto. Noi bimbi eravamo i preposti a tale tipo di controllo e anche di questo abbiamo già parlato in altra parte.
Le piante crescevano molto rigogliose e formavano un appezzamento molto impenetrabile e gli steli raggiungevano anche altezze molto superiori a quelle degli uomini. A quel punto ogni appezzamento (*al canvàz*) era per noi bimbi sinonimo di paura. Infatti gli adulti, forse per farci restare più in vicinanza della casa, ci dicevano che al loro interno vi era il diavolo. In dialetto la piccola filastrocca recitava: *Ragàz, ragàz, a ghè al dièvel fra i canvàz* che tradotto significava: "Ragazzi, ragazzi, c'è il diavolo in mezzo all'appezzamento della canapa". Eravamo letteralmente atterriti e non ci avvicinavamo a questi appezzamenti se non in compagnia di qualche adulto. Il colore della canapa era di un verde scuro e poi pian piano l'effetto del sole portava la pianta a maturazione e il colore diventava sempre più marrone scuro. L'Emilia e Romagna era la regione dove si produceva più canapa in assoluto e questa particolare coltura predigeva i terreni acri derivanti per lo più da bonifiche apportate nel corso del 1800. Si capisce quindi come il territorio che va da Modena verso Bologna e il ferrarese fosse quello più duttile a questa coltivazione.
Nel 1890 la sola provincia di Ferrara realizzava una produzione pari a 190.000 quintali di questo prodotto che risultava pari al 26,5% della produzione nazionale. Nel 1950 l'Italia era il secondo produttore di canapa al mondo dopo solo l'Unione Sovietica. A germogliazione avvenuta, bisognava curare molto questa coltura; per esempio veniva sarchiata manualmente almeno tre volte, sopprimendo tutte le erbe infestanti fino a quando lo sviluppo della coltura ne eliminava la competizione in modo autonomo. Veniva irrorata, lungo ogni filare delle piantine di canapa, urina di stalla raccolta nel pozzo nero e diluita con acqua. Insomma, veniva dedicata a questa coltura una cura meticolosa, per certi versi molto simile alla cura che si aveva dell'orto. E non eravamo che all'inizio! Al raggiungimento della massima altezza degli steli, che avveniva nel pieno dell'estate, si cominciava a intraprendere una dura fase di lavoro che consisteva nella recisione alla base degli steli, partendo di norma dal margine dell'appezzamento verso il centro dove le piantine legnificavano in modo più lento. Si raccoglievano in grandi fasci e venivano posti ad essiccare in pieno campo, formando dei coni simili alle capanne indiane. Vi era poi una fase di battitura dei fasci in modo da far cadere tutte le foglie, perché ciò che era utile era il gambo della canapa. Questa fase, eseguita in pieno campo con un caldo opprimente, era di una fatica inenarrabile. Se poi si pensa che era accompagnata da emissioni polverose consistenti che obbligava l'esecutore a ricoprirsi per bene per evitare il più possibile il contatto di questa polvere con la pelle, si può immaginare la stanchezza accumulata da questi operatori alla fine di una lunga giornata lavorativa. Al termine di questa fase si ottenevano dei fasci di dimensioni utili al trasporto, ben legati, che caricati su un carro venivano portati in prossimità del macero (*al mèsar)* che di norma ogni famiglia aveva in proprio. Qui i fasci legati fra di

loro formavano una zattera che veniva caricata con grandi sassi (*i sas da mèsar*) fino a farla sparire sotto il pelo dell'acqua. Chi non aveva il macero in proprio si rivolgeva ad altri prenotandone l'uso e quindi si doveva programmare anche il taglio della canapa per non sovrapporsi. Era uno spettacolo vedere queste operazioni sia di preparazione della zattera che il carico della stessa con i sassi. Gli uomini ricevevano dalle donne ogni fascio al margine del macero e, immersi nell'acqua molto sopra la cintola, provvedevano alla legatura di ogni singolo fascio con quelli già in acqua. Poi il caricamento con i sassi avveniva a catena umana. I sassi erano posizionati in un mucchio proprio ai margini del macero e una persona ne prelevava uno per volta e lo gettava ad un compagno vicino che lo rigettava ad un altro che provvedeva a lanciarlo all'operatore che era sulla zattera della canapa. Questi cominciava a distribuire i sassi avendo cura che la zattera sprofondasse compatta e non da un solo lato, perché si sarebbe facilmente capovolta. Pian piano la zattera di canapa spariva sotto il pelo dell'acqua e si ancorava con una corda ad un palo posto alla riva, affinché rimanesse ferma nel punto assegnato. Intanto un'altra zattera andava ad allinearsi alla prima e così via fino ad ultimare il raccolto. La canapa così macerava nell'acqua che nel frattempo imputridiva. Il giorno dopo era una festa sia per noi bimbi che per gli adulti. Infatti già dal mattino presto si poteva assistere ad un evento aspettato: i pesci, eventualmente presenti nel macero, erano tutti a galla per cercare un po' di ossigeno. Nuotavano lentamente cercando di aspirare con la bocca al pelo dell'acqua un po' di ossigeno che l'acqua, imputridita dalla canapa non possedeva più. Qui ci fermiamo e racconteremo più diffusamente quello che avveniva in altra parte quando parleremo del macero in modo più esaustivo.
Intanto gli appezzamenti dai quali si era tolta la canapa erano diventate delle micidiali trappole per i nostri piedi scalzi. In varie occasioni dovevamo portarci presso i nostri familiari a portare bevande o quanto desiderassero avere per proseguire il loro lavoro. Se si calpestava a piedi nudi ciò che rimaneva sul terreno dopo il taglio dello stelo erano guai seri: si otteneva una profonda e dolorosissima ferita perché entrava nella viva carne lo spezzone di stelo rimasto sul terreno e mi ricordo che poi bisognava ricevere le amorevoli cure di nonna Maria che provvedeva a disinfettare la ferita con l'uso di puro aceto di vino. Vi lascio immaginare il dolore che si pativa in quei frangenti, ma era assolutamente necessario disinfettare la ferita in quanto era già di per sè molto lungo il periodo di guarigione. In quei frangenti si camminava in modo strano cercando di non appoggiare la pianta del piede sul terreno. Quando nonna Maria ci vedeva sopraggiungere camminando in quello strano modo diceva: *Ti stè in dal canvàz* (sei stato dove hanno tagliato la canapa). Ma torniamo alla nostra canapa. Rimaneva a macerare per alcuni giorni e poi bisognava recuperarla. Per prima cosa occorreva togliere i grandi sassi dalla zattera sommersa affinché questa riaffiorasse e allora alcuni operatori immersi nell'acqua putrida, abbondantemente oltre la cintola, passavano di nuovo i sassi fino alla riva dove qualcun altro provvedeva a risistemarli nel solito mucchio. Poi i fasci di steli di canapa venivano battuti vigorosamente sul pelo dell'acqua per liberarli dai brandelli dell'epidermide imputridita. Questa operazione era molto faticosa e veniva effettuata rigorosamente dalle maestranze maschili. Le donne ricevevano i fasci così puliti e li collocavano ad essiccare nel prato ai margini del macero e questi fasci venivano aperti a capannuccia. Dopo qualche giorno

l'operazione di essiccatura poteva ritenersi ottimale e intanto la colorazione degli steli che erano entrati nel macero di colore scuro erano diventati di colore tendente al bianco sporco. Ora vi era un'altra operazione ancora faticosa da intraprendere che si chiamava la scavezzatura, l'infrangimento cioè del canapulo che era il midollo dello stelo che avveniva con uno strano strumento che richiamava vagamente la trinciadora che si utilizzava nel fienile. Ciò che restava, veniva riposto nel fienile e si attendeva l'arrivo della ditta Rubini che possedeva una strana macchina, azionata mediante una cinghia da un altrettanto strano motore (chiamarlo motore era improbabile in quanto sembrava un residuato bellico proveniente da chissà quale luogo), che provvedeva alla decanapulatura, cioè alla separazione della fibra dai frammenti anche più piccoli del canapulo. Si otteneva così la fibra grezza (*la stàpa*) e gli stecchi (*i stèc*). Questi erano un ottimo combustibile utilizzato sia nell'accensione della stufa che del camino e venivano rigorosamente conservati e accatastati in un mucchio (*la fègna di stèc*) nel prato antistante la stalla per poi essere conservati in luogo riparato per l'inverno o ricoperti alla belle e meglio con fogliame vario. In una di questi cumuli andrà a sbattere Marisa, una dei due buoi di razza bolognese che noi avevamo (l'altra era Bianca) che una volta, scappando dalla stalla abbatté in un solo colpo il cumulo degli stecchi con tanta pazienza posizionati. Ricordo che io bambino ero attratto da quello strano motore che faceva funzionare la macchina generatrice della fibra grezza (la scavezzatrice). Così una volta mi avvicinai e spinsi una leva mentre questi era funzionante e in attesa di essere posizionato. Il mezzo scattò in avanti ed io ebbi appena il tempo di scansarmi per non essere travolto. Il trattore proseguì la sua corsa fino a fermarsi contro la prima colonna del portico della stalla vanamente inseguito da Renato Rubini e da da suo padre Giuseppe che avevano visto il mio movimento ma che non erano potuti arrivare in tempo.

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

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

La barbabietola da zucchero

E così per un prodotto che in modo rapido perde terreno, la canapa, ve ne è un altro che prende rapidamente piede: la coltivazione della barbabietola da zucchero.
Il terreno andava preparato in modo adeguato, visto che la parte interrata del prodotto era molto importante e quindi l'aratura doveva essere di profondità adeguata. In autunno, dopo la raccolta del grano, si arava il terreno che poi veniva trattato con l'erpice e livellato in prima primavera con le solite tribolazioni della fatica umana necessaria allo scopo. Appena il freddo allentava la presa e non si aveva più il timore di tardive gelate primaverili, si operava la semina che veniva effettuata, con la solita seminatrice, per file parallele. Bisognava stare molto attenti al giusto periodo della semina; infatti le barbabietole, una volta spuntate dal terreno, erano molto suscettibili alle fredde mattinate e bastava che anche per una sola notte la temperatura andasse di poco sotto lo zero termico anche solo per qualche ora per danneggiare in modo definitivo la produzione. In quel caso l'unica prospettiva era la nuova semina del prodotto con i notevoli costi che questa poteva provocare.
Dopo qualche tempo si potevano vedere le piantine allineate per file da un capo all'altro dell'appezzamento. Quando queste avevano raggiunto un'altezza sufficiente, avveniva la zappatura trasversale della fila in modo da separare un mucchietto di piantine dalle successive. Seguiva un'altra operazione di separazione: in ogni mucchietto veniva lasciata solo la piantina più rigogliosa e questa operazione prendeva il nome dialettale di *scumpagnèr*. Si otteneva quindi che fra una piantina e l'altra vi fosse un intervallo di circa una decina di centimetri. Come ben potete intuire la fase della separazione della piantina singola imponeva che l'operatore si chinasse sul terreno e pertanto questa operazione, ripetuta per l'intero arco di una giornata, portava a fastidiosissimi mal di schiena. Questa era la fase della lavorazione però preferita dalla mia amica Anna Cantaroni, (figlia di Pompeo, l'amico di nonno Vincenzo che morì di infarto ancora in giovane età), perché finalmente aveva modo di mangiare il salame di nostra produzione. L'intervallo del mezzogiorno era atteso come una benedizione e la sera tutti andavano a dormire senza il bisogno di alcuna ninna nanna!
In fasi successive occorreva zappare per bene lungo le file e negli intervalli fra le piantine, per non dar modo ad erbe infestanti di attecchire. Veniva poi concimato ogni appezzamento e subito dopo di nuovo zappato il tutto, affinché' il concime fosse acquisito dalle piantine a seguito di eventuali piogge. Il fogliame ad un certo punto ricopriva tutto l'appezzamento e così non si poteva più intervenire con attrezzi. Se qualche pianta produceva un gambo che si staccava nettamente in altezza dalla norma, si passava per togliere questo corpo ritenuto estraneo. Era considerato il maschio della barbabietola, ma non era gradita la sua presenza sia dal punto di vista estetico che da quello produttivo. Si era molto attenti alle erbe infestanti che andavano tolte a mano nel momento che attecchissero.
Un altro problema era l'insorgere di una malattia che portava vaste aree dell'appezzamento ad essere invase da una specie di ragnatela giallo-rossa e allora erano guai. Si spargeva qualche prodotto specifico mediante il sistema utilizzato per cospargere la

vite di solfato di rame, ma con risultati molto scarsi. Questo comportava sicuramente di ottenere un prodotto di qualità più scadente e quindi meno remunerativa. Arrivati in piena estate (primi di agosto) il prodotto aveva raggiunto la massima maturazione e accordi prestabiliti per tempo, dettavano i tempi di conferimento del prodotto allo zuccherificio incaricato del ritiro. Infatti da questo prodotto si otteneva, dopo lavorazione, lo zucchero per uso alimentare. Esisteva una cosiddetta "cartolina" che prefissava i giorni del ritiro che avveniva a sequenze intervallate di circa una quindicina di giorni una dall'altra. I conferitori quindi sapevano quando parte del loro prodotto sarebbe stato prelevato e pertanto si potevano organizzare per tempo. La preparazione del prodotto da consegnare avveniva tutto manualmente e la prima cosa da fare era l'estrazione della singola barbabietola dal suo sito nel terreno. Questa operazione, faticosa, avveniva mediante l'utilizzo di un estrattore denominato in gergo "rampone" a due o a tre denti che non era altro che un piccolo forcone con i denti ricurvi a 900 e quindi formanti una elle. Un colpo ben assestato faceva introdurre i denti dell'attrezzo nella parte superiore della barbabietola e poi con un violento strattone la si faceva uscire dal terreno. Per evitare che la fatica fosse a carico delle sole braccia, ci si era ingegnati nel mettere una corda sul manico del rampone, abbastanza vicino al suo terminale e poi si legava l'altro estremo della corda attorno alla cintola e ci si aiutava con lo spostamento all'indietro del corpo. Questa operazione era ovviamente eseguita dagli uomini, mentre alle donne era riservata una seconda parte. Le foglie delle barbabietole dovevano essere recise dal bulbo e per eseguire questa operazione si utilizzava una falce (*al falzàt*). Con pochi colpi ben assestati lo scalpo di ogni singola barbabietola cadeva al suolo e il bulbo così liberato veniva gettato in un mucchio che pian piano aumentava di volume sempre più. L'operazione di ripulitura del fogliame avveniva praticamente sullo stesso luogo e pertanto ci si organizzava per creare un po' d'ombra al riparo della quale ripetere in modo infinito la stessa operazione. Si utilizzavano o delle doppie scale (*la scalàmpia*) oppure una scala semplice con un sostegno mobile che la riconduceva come forma alla scala prima descritta. In alto si legava un palo orizzontalmente al terreno sul quale si legava un telone formato da tanti sacchi di iuta aperti e cuciti fra di loro. Da lontano il sistema sembrava la vela di una barca anche se il vento mancava del tutto vista la stagione nella quale si stava operando. Così, alla poca ombra creata, le donne procedevano alla ripulitura delle barbabietole discutendo del più e del meno sui pochi avvenimenti di attualità che si sentivano alla radio. Una riserva di acqua e vino era sempre disponibile e vi si faceva continuamente riferimento, visto il caldo infernale del periodo nel quale queste operazioni avevano luogo. Molto spesso i cumuli di barbabietole trattate venivano trasportati mediante mezzi di locomozione che potevano andare dalla semplice carriola o dal carro trainato dai buoi o dal cavallo in prossimità delle carreggiate, così che il carico per il trasporto finale allo zuccherificio poteva avvenire anche in presenza di terreno umido per temporali sempre possibili in estate. Questi cumuli finali venivano alla fine ricoperti in modo meticoloso con le foglie recise delle barbabietole: questa operazione era oltremodo necessaria per evitare che il lungo tempo che poteva trascorrere fra l'inizio della preparazione e il trasporto finale allo zuccherificio, facesse seccare troppo i bulbi con grande nocumento nel peso del prodotto. Il ricavato finale che il contadino conferitore otteneva, risultava da una

operazione nel quale entrava sia il peso del prodotto che la gradazione che il prodotto conferito aveva. Quindi era necessario comunque preservare anche il peso, anche se la gradazione (percentuale di zucchero presente) era riconducibile al terreno e alle condizioni atmosferiche intercorse durante il periodo di maturazione.
Vorrei fare notare una situazione che io, bambino, e quindi inesperto del problema, non riuscivo a comprendere ma poi con il tempo tutto trova una sua logicità. Vedevo la mia mamma e in special modo mia zia Marcellina più giovane che incuranti del grande caldo del periodo, si ricoprivano le braccia e le gambe con indumenti tali da evitare di prendere direttamente il sole e anzi cercavano in tutti i modi di preservare anche il viso calandosi un enorme cappello (*la capèla*) di paglia sulla testa. Ma come, pensavo io, se la gente va al mare e prende il sole a più non posso per poi evidenziare al ritorno, con l'ostentazione del proprio corpo, di avere trascorso un periodo al mare, come mai le mie donne si ricoprono per non prenderlo gratuitamente? La risposta venne un po' più avanti nel tempo: le donne di campagna non volevano che le si riconoscesse come lavoranti nei campi e le membra bianche dovevano essere dello stesso colore di quelle delle cittadine. Insomma ci si vergognava un po' di essere delle contadine.
E si arrivava così al giorno nel quale un camionista del luogo o di paesi limitrofi veniva per caricare le barbabietole. Tutto il carico era eseguito rigorosamente a mano. Gli uomini usavano un grande forcone con i terminali recanti una pallina, dimodoché questi non entrassero nei bulbi e non rimanessero quindi attaccati alle singole barbabietole. A grande "forcate" si buttavano le barbabietole nel cassone del camion che alla fine aveva anche delle sopra-sponde per poter contenere un carico maggiore. Le donne, se presenti, utilizzavano le mani e, prese due barbabietole per volta, le gettavano in alto entro il cassone. L'autista saliva a livellare il carico in modo da non perdere alcun bulbo lungo il tragitto fino allo zuccherificio. I camionisti che di norma venivano presso il nostro podere ad effettuare il carico erano sempre i soliti. Ne cito alcuni che ricordo: Franco Ravaldi (1934 – 2001) fratello di Fausto Ravaldi che conduceva (e conduce ancora) il forno nella nostra frazione; Giuseppe Ferrari (1926 – 2007), grande amico di mia sorella Graziella e di mio cognato Alfredo Bertoni; Mario Cremonini (Màio) che era spassosissimo nel suo comportamento e fra l'altro aveva anche una attrezzatura apposita (una sega a nastro montata su un carrello) per mezzo della quale passava, a richiesta, nelle case a tagliare la legna in pezzi di dimensioni utili per essere utilizzati nelle stufe. Il camion stracarico (molto spesso era presente il sovraccarico) partiva alla volta dello zuccherificio che si trovava nella "bassa" pianura, di norma in prossimità di un corso d'acqua stante la necessità di avere la possibilità di scaricare i residui della lavorazione. Purtroppo i pesci del corso d'acqua non erano molto d'accordo con questa tematica e quando la fabbrica dello zucchero rilasciava queste acque, il pesce scendeva il fiume per raggiungere acque un po' più tollerabili. In questi momenti se si era alla grande rete a bilancia (*al balanzàun*) del fiume Panaro a catturare pesci, state pur certi che si potevano prelevare grandi quantità di pesce che però avevano purtroppo un sapore a volte non gradevolissimo. Essi cercavano la fuga nel grande fiume Po, non sapendo che forse cadevano dalla padella alla brace: infatti il Grande fiume era forse più inquinato dei già tanto inquinati Panaro e Secchia. Il camion arrivava e andava sulla pesa, e poi passava nella zona di scarico dove un addetto prelevava una piccola

parte del prodotto per il calcolo della gradazione (parte zuccherina). Da questi due numeri sarebbe poi derivato l'importo finale erogato al conferitore. I risultati di questi due rilevamenti venivano consegnati al camionista che poi, in un secondo tempo, li consegnava al produttore. Come ben capite erano operazioni alle quali non partecipava il produttore, ma altri stabilivano per suo conto il risultato del proprio lavoro. Anzi, veniva controllato il carico e nel caso vi fosse riscontrata la presenza di corpi estranei, presumibilmente terra residua dello sradicamento, veniva operata una penale nel peso, una specie di tara a insindacabile giudizio dell'operatore che riceveva il prodotto. Insomma era una consegna al buio o quasi. Ad un certo punto si rese necessaria una fastidiosa operazione di recupero. Infatti uno dei prodotti della lavorazione delle barbabietole era la cosiddetta "sansa" che non era altro che il residuo della lavorazione del bulbo. Non sapendo che farsene, per smaltirla, il trasformatore del prodotto imponeva al conferitore di ritirare un quantitativo di tale prodotto al ritorno del camion in azienda. Pertanto il camionista caricava la sansa e la portava al conferitore che ne faceva un mucchio in prossimità della stalla e poi ne dava un certo quantitativo alle mucche come mangime. Il vero problema era che dopo un po' che tale prodotto era presente sul retro della stalla, emanava un forte odore dovuto alla sua fermentazione e il solo passare nelle sue vicinanze era davvero problematico. Molti cercavano con scuse più o meno reali di essere esentati da tale ritiro, ma molto spesso ciò non era possibile ed allora il prodotto poteva finire anche disperso negli appezzamenti e poi sotterrato mediante aratura.

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

A questo proposito vorrei raccontare un fatto di cui sono stato involontario attore. Ero andato a caccia una domenica di buon mattino e giunta l'ora del rientro, costeggiavo un fossato nel quale scorreva acqua abbastanza limpida. Il mio cane Leo ogni tanto scendeva la riva e sguazzava nell'acqua per poi risalire e strizzare via tutta quella rimasta sul pelo, tanto che io dovevo stare attento che non mi bagnasse con gli schizzi. Ad un certo punto vidi che non risaliva, ma cercava di addentare qualche cosa che era nell'acqua. Mi avvicinai per controllare e vidi un pacco legato con una cordicella che

emergeva solo in parte dall'acqua di quel canale. Richiamai Leo e mi avvicinai e con grande stupore vidi che si trattava di un pacco di posta che non era stata consegnata ai vari destinatari. Controllai qualche etichetta ed ebbi la certezza che quella posta era indirizzata a famiglie della zona che io conoscevo bene. Cosa fare? Mi guardai attorno e vidi che in prossimità vi era il caseificio della Cooperativa Sociale di Manzolino di Via Larga. Pensai di consegnare al casaro il malloppo visto che io abitavo già a Modena e forse lui avrebbe provveduto ad avvertire l'Ufficio Postale di Castelfranco Emilia dello strano ritrovamento. Così feci e il casaro mi ringraziò e anche lui rimase allibito del fatto, anche perché riscontrammo alcune buste caratteristiche che contenevano sicuramente gli assegni a parziale saldo del conferimento delle barbabietole. Avevano da aspettare un bel po' i vari conferitori per il pagamento del loro lavoro che era stranamente finito in un fossato. La domenica successiva mi recai di nuovo al caseificio per conoscere il resto della storia. Mi dissero che non era l'unico pacchetto gettato quello che io avevo ritrovato, ma erano stati segnalati anche altri ritrovamenti dello stesso tipo. Cosa era successo? Dopo una breve indagine interna all'Ufficio Postale del Capoluogo, si scoprì che un operatore trimestrale, stanco di girare per la campagna e non conoscendo né le vie né tantomeno le famiglie, aveva ritenuto più sbrigativo gettare la posta per non riportarla in ufficio ed essere ripreso dal Funzionario Responsabile. Il fatto costituisce reato e pertanto credo che il malcapitato portalettere sia stato oggetto di un procedimento sia pecuniario che penale. E pensare che in tempi antichi il postino era ritenuto un personaggio di riferimento e del quale riparleremo in altra parte.

Il granoturco e la polenta

Questo è un prodotto che comunemente veniva coltivato in quel tempo ed essenzialmente per due ragioni. La prima era di origine alimentare umana, visto che la farina ottenuta si utilizzava in modo molto ampio per produrre la polenta che era davvero uno degli alimenti, in special modo nel periodo invernale, più utilizzato.
L'altra ragione era di origine alimentare per gli animali e in special modo per l'allevamento degli animali da cortile e dei suini per il loro ingrasso, tanto da poterli poi utilizzare per la macellazione. Una parte del terreno veniva quindi riservato a questa particolare coltivazione che non abbisognava di particolari cure, salvo che il quantitativo stagionale ottenuto era particolarmente legato all'evolversi della situazione meteorologica. Infatti, la buona riuscita in qualità e quantità si aveva se l'annata era piovosa, in caso contrario si otteneva una produzione non soddisfacente.
Si tenga conto che non c'era la possibilità di irrigare gli appezzamenti, se non in qualche sporadico caso, e così tutta la produzione del granoturco (*al furmintàun*), o mais che dir si voglia, e non solo per quel prodotto, era sempre legata ai capricci del tempo. Si seminava in primavera a file parallele e distanziate l'una dall'altra, perché il prodot-

to, crescendo molto in altezza, doveva avere spazio per una buona produzione. Ad un certo punto si cominciavano a scorgere delle protuberanze uscenti dallo stelo che non erano altro che il frutto. Erano le pannocchie (*al panòc*) che crescevano a distanza da terra e alternate sui lati del gambo, di norma in numero di due, ma a volta anche in numero superiore.
Quando le dimensioni delle pannocchie raggiungevano una certa consistenza, nascevano al loro vertice una specie di cespugli che sembravano capelli, i quali all'inizio di solito erano di colore bianco per poi diventare sempre più scuri fino ad un colore rossiccio cupo. Intanto sul cimale del gambo fioriva una specie di fiore ed era veramente uno spettacolo. La pianta e il suo frutto, con l'avanzare della stagione, cominciavano pian piano ad ingiallire e intanto il granoturco nella pannocchia diventava sempre più consistente.
A maturazione quasi ultimata, si provvedeva al taglio del cimale (*la vàta*) di ogni gambo e ciò era indispensabile affinché il sole potesse penetrare più a fondo per la completa maturazione dei grani contenuti nella pannocchia e altresì non si permetteva alla pianta di continuare a crescere in altezza. Intanto le pannocchie maturando sempre più cedevano sotto il loro peso e invece di continuare a rimanere verticali verso l'alto, pian piano si inclinavano verso il terreno. Veniva ogni tanto controllato lo stato di maturazione e quando la si riteneva raggiunta, si procedeva, rigorosamente a mano, alla raccolta di ogni singola pannocchia. Si procedeva lungo le file parallele ed ogni raccoglitore, munito di un paniere (*al panìr*), con manico, vi poneva le pannocchie, separate dal gambo torcendole su se stesse. Al riempimento del paniere si usciva dalla fila e si gettava il prodotto sul carro che era sistemato a lato dell'appezzamento, in altri contenitori più capienti (*i paniràun*). Quando anche questi erano colmi, con il cavallo si trasportavano nell'aia e si faceva un grande mucchio. Intanto i cimali che si erano tagliati qualche tempo prima non venivano di certo buttati, ma una volta ben seccati al sole, venivano raccolti in fasci, legati e portati nel fienile. Sarebbero serviti in inverno, tagliati e mescolati con fieno, per l'alimentazione povera dei bovini in un periodo nella quale la mungitura era praticamente inesistente.
Una volta finita la raccolta del prodotto, si tagliavano i gambi a livello del terreno e anche questi trovavano una giusta collocazione: servivano, raccolti in fasci, per l'alimentazione del fuoco del forno del quale abbiamo già parlato. Ora bisognava separare i chicchi di granoturco dal resto della pannocchia. A ciò provvedeva ancora una volta la ditta Rubini che possedeva una macchina capace di tale operazione. Sembrava una copia in formato minore del corpo centrale della macchina trebbiatrice per il grano. Le sembianze erano quelle e solo le dimensioni ridotte la distinguevano dalla prima. Ci si metteva in lista di attesa e poi il solito Renato Rubini e suo papà, quando ancora era operativo, venivano e sistemavano questa macchina in vicinanza del mucchio di pannocchie raccolte.
Un motore (che io mi ricordi era quello, strano, della lavorazione della canapa) provvedeva al movimento dei vari organi della macchina che letteralmente sgranava i chicchi, mediante la solita cinghia che collegava il volano del motore con l'asse rotativo principale della macchina sgranatrice.
Gli operatori addetti erano in numero limitato; infatti vi era un addetto ad introdurre

le pannocchie in un vano della macchina operatrice e un altro addetto ai sacchi dove si raccoglievano i chicchi. Ciò che non era utile usciva da una bocca posizionata all'altra estremità rispetto al lato di uscita dei chicchi del granoturco ed era un miscuglio di foglie della pannocchia e del "torsolo" (*al tròcial*) centrale a cui prima i chicchi erano attaccati. Anche questi prodotti trovavano un loro collocazione: le foglie venivano separate dai trucioli e una volta pulite dalla polvere servivano per riempire i materassi al posto della lana o del crine di cavallo che saranno utilizzati solo in tempi successivi, mentre i trucioli potevano servire molto bene ad accendere il fuoco nel camino o a conservarne la combustione.
Dopo la sgranatura il prodotto veniva steso su un telo che copriva praticamente tutto lo spazio antistante la porta della casa. Ogni mattina, quando il sole era già alto nel cielo, bisognava spandere il granoturco sul telo e ogni tanto, durante la giornata, noi bimbi dovevamo "arare" con i piedini scalzi il granoturco, perché così facendo riuscivamo a portare lo strato inferiore in superficie e viceversa. Per noi era un gioco al quale non saremmo mancati per nessuna ragione. Si partiva da un estremo esterno e poi pian piano si andava verso l'interno fino a finire al centro. Rimanevano sui semi di granoturco tutta una serie di rigature che poi venivano sostituite la volta successiva da altrettante di tipo analogo. La cosa curiosa era il constatare che le galline, a quel tempo libere di scorrazzare per tutta l'aia, entravano in questo sito e, noncuranti che vi era solo del granoturco, fra una beccata e l'altra razzolavano con le zampette, proprio come facevano comunemente nell'erba per scoprire qualche insetto o seme.
Alla sera, al calar del sole, si prendeva la pala (*al palòz*) e si provvedeva a formare un mucchio al centro del telo per poi ricoprirlo con il telo stesso. Questo per evitare che l'umidità della notte facesse inumidire il prodotto. Si andava avanti per circa una settimana e poi il granoturco, finalmente secco, si metteva nei soliti sacchi di iuta da un quintale e si portavano nel granaio. Ogni tanto si andava al mulino dei Roatti a macinarne un sacco e così si aveva la provvista necessaria per l'alimentazione animale e per la polenta come alimentazione umana. Per gli animali si faceva una mescolanza di farina gialla di granturco e crusca che poi si mescolava ad un certo quantitativo di acqua formando così un impasto (*al pastàun*) che veniva dato, in special modo, ai suini e alle galline.
Il rito della polenta era fantastico. Nonna Maria o mamma appendevano un grosso recipiente di rame (*la stagnèda*) alla catena del focolare e qui mettevano un certo quantitativo di acqua a riscaldare. Quando la temperatura dell'acqua era ritenuta ottimale, si versava la farina gialla nel contenitore avendo cura di farlo lentamente mentre si provvedeva a girare continuamente il miscuglio che si andava formando, con un matterello di legno. Capirete che di norma quindi questa operazione era eseguita da due persone: una versava la farina e l'altra girava il miscuglio. Quando tutta la farina era stata introdotta nel contenitore, rigorosamente di rame, una delle addette doveva continuare a girare il miscuglio e si serviva del mattarello di legno. Era necessario continuare imperterriti ad eseguire il mescolamento, in quanto vi era il pericolo che il prodotto si "attaccasse" al fondo e ai bordi del contenitore di rame. In più era anche necessario eliminare, per quanto possibile, il sorgere di piccoli grumi di farina che poi al momento dell'essere gustati nel piatto non erano molto graditi.

Questa operazione durava molti minuti e per fare meno fatica nel girare la polenta che andava cuocendosi, si utilizzava un coppo di quelli che vi erano sul tetto della casa che, appoggiato alla parte esterna del contenitore, permetteva all'operatrice di appoggiare il ginocchio di una gamba. Così ci si poteva avvicinare molto di più al contenitore e la rotazione del matterello avveniva in posizione più verticale possibile alleggerendo di molto la fatica nella rotazione. Quando la densità del prodotto aveva raggiunto il valore desiderato, si staccava il contenitore dalla catena del focolare e si versava il contenuto su un ampio tagliere posto al centro della tavola.
Di solito in ogni casa vi erano due taglieri di legno: uno serviva per tirare la sfoglia e l'altro serviva per posizionare la polenta o per insaccare il maiale all'atto della sua macellazione. L'operazione di svuotamento della polenta sul tagliere veniva effettuato da due persone munite di guanti di tessuto utili a non procurarsi spiacevoli scottature. Si aveva così una specie di montagna di polenta gialla che pian piano si allargava a circolo fino a fermarsi quando lo strato più esterno si raffreddava un po'.
Alla fine si aveva questo bellissimo disco giallo dello spessore variabile dal centro, più spesso, ai bordi, più sottile, ma comunque sempre di qualche centimetro di spessore. A raffreddamento avvenuto si prendeva un filo di cotone un po' spesso, di quello per intenderci che serviva ad imbastire le cuciture durante il processo di approntamento di un vestito, e si faceva passare sotto alla polenta per poi farlo uscire al di sopra della stessa tagliandola in strisce (*al fat*) della larghezza di qualche centimetro. Queste venivano poi tagliate anche in modo trasversale e riposte nei piatti dei commensali. La polenta così fornita veniva di norma condita con un miscuglio di olio o lardo, conserva di pomodoro e quant'altro e un giro di formaggio parmigiano/reggiano guarniva la porzione. In un altro contenitore era stata preparata la salsiccia fritta o in umido (*al bagnulèin*) e così si aveva un piatto molto prelibato e come potete intuire anche ricco di calorie. La polenta che rimaneva dopo il pasto di tutta la famiglia veniva tagliata sempre a fette e riposta in un contenitore.
Alla sera o il giorno dopo questa rimanenza veniva messa in una grande padella, sempre attaccata alla catena del focolare, e rosolata a fuoco lento. La parte esterna delle fette di polenta si abbrustoliva fino a diventare di colore giallo scuro e croccante tanto da sentire il rumore mentre i commensali mangiavano quella che ritengo una delle più gustose pietanze che nonna Maria o mamma potessero preparare.
Era una cosa meravigliosa, tanto che noi bimbi auspicavamo che rimanesse molta polenta per poi gustarla abbrustolita e magari con l'aggiunta di una fetta di salame o di prosciutto. Cibi di altri tempi ai quali sono rimasto molto affezionato, e purtroppo devo dire che la polenta che si gusta ai nostri giorni non è nemmeno parente di quella descritta sopra. Sarà per lo spessore della grana della farina che si otteneva solo con le macine dei mulini di quel tempo, sarà per i vari ibridi di granoturco (che comunemente ora si chiama mais) che esistono adesso o per i concimi che a quei tempi erano solo di origine animale, mentre ora (le stalle oramai sono vuote da tempo) si utilizzano solo concimi chimici, vuoi perché il terreno nel frattempo è stato utilizzato in modo molto intenso, sta di fatto che la polenta che mangiavo da piccolo è oggi solo un ricordo.
Questo alimento era uno dei più diffusi nel periodo durante il quale ero bambino e il suo utilizzo ci ha accompagnato anche per buona parte della nostra gioventù.

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

L'alluvione del Polesine del 1951

Il Polesine è un territorio che abbraccia una parte del Veneto meridionale e dell'Emilia nord-orientale dove il grande fiume Po si getta nell'Adriatico in una serie di rami che formano il suo delta sempre in trasformazione. Questa parte del territorio italiano è soggetta al fenomeno della subsidenza, cioè dell'abbassamento del livello del suolo. Purtroppo nel 1951 successe in quei luoghi una tragedia di proporzioni immense. Dopo un lungo periodo piovoso su tutta l'Italia settentrionale tutti i fiumi della pianura Padana ingrossarono talmente da non riuscire più a defluire lungo i corsi secolari a loro designati. Il grande fiume Po non riusciva più a ricevere le acque dei suoi affluenti e pertanto tutta la zona più vicina al delta era in stato di allerta per possibili e, per alcuni inequivocabili segnali quasi certe, esondazioni da parte dei corsi d'acqua. Si era nel mese di novembre e già il giorno 12, un lunedì, si ebbero le prime avvisaglie di quello che poi sarebbe successo da lì a qualche giorno.
Nell'Oltrepò pavese si verificarono le prime gravi esondazioni e da monte a valle la massa d'acqua che confluiva dagli affluenti di destra e di sinistra gonfiarono il Grande fiume in modo inenarrabile. Vi furono due rotture nell'argine destro in provincia di Parma e Reggio Emilia ma non furono sufficienti ad abbassare il livello di colma e la portata del fiume. Le campagne del cremonese furono inondate e intanto un affluente del Po, il Crostolo, ruppe in vari punti gli argini alluvionando vaste porzioni

del territorio nel quale scorreva. Si arrivò cosi al mercoledì 14 novembre e a Gualtieri la grande pressione esercitata dall'onda di piena dell'affluente del Po ruppe gli argini causando il riflusso delle acque del Po. La cittadina fu completamente allagata. Ma queste furono solo le avvisaglie di ciò che stava per succedere.
Fra il 14 e il 15 l'onda raggiunse il Polesine e le prime tracimazioni avvennero a Paviole e Occhiobello, poi a Polesella e la tracimazione si avviò quindi verso Rovigo. Invase tutta la sua provincia e una parte di quelle di Mantova e Venezia. La notte del 18 venne impartito l'ordine di evacuazione della città di Rovigo. Stessa sorte per Adria, Cavarzere e Loreo che vennero completamente allagate il lunedì 19 novembre. L'onda di piena si scaricò in mare dal martedì 20 novembre. I danni causati dall'alluvione si possono riassumere in poche ma terribili cifre:

- un centinaio furono le vittime nella popolazione di quel territorio
- le case distrutte furono ben 900;
- oltre 300 quelle danneggiate;
- ben 38 comuni furono invasi dalle acque di piena;
- 180.000 furono le persone che persero le case;
- si calcolò che furono 3 i miliardi di metri cubi d'acqua che allagarono il territorio;
- le acque invasero 113 mila ettari di territorio coltivato;
- di questi, 300 rimasero coperti da uno strato di sabbia di altezza pari a 2 metri;
- 4500 furono i bovini che persero la vita;
- 150 gli equini;
- 7800 i suini che furono travolti dalle acque di piena;
- 700 ovini e caprini morirono annegati;
- circa 1 milione di quintali di fieno e foraggio furono distrutti;
- 60 chilometri di argini cedettero alle furie delle acque in piena;
- 52 ponti crollarono.

Da queste cifre si può ben comprendere lo stato nel quale vennero a trovarsi quelle popolazioni che, al pari delle altri parti del Paese, erano da poco usciti dalla tremenda vicenda della seconda guerra mondiale. Già eravamo poveri di nostro e per giunta anche le calamità naturali si abbatterono violentemente su quella parte della nostra nazione. La radio ripeteva appelli a tutti coloro che potevano avere qualche possibilità di aiutare gli alluvionati che praticamente avevano perso tutto.
Questa sciagura ebbe conseguenze devastanti e passò alla storia come una delle più tremende del nostro Paese. Migliaia di persone furono costrette a trasferirsi in altre parti dell'Italia dando l'impressione di un esodo paragonabile solo a quello di una disfatta militare e furono creati Comitati in varie città dell'alta Italia per la raccolta di fondi, materiali e persone.
Con il passare dei giorni le cose si aggravarono a tal punto che anche il Capo del Governo del tempo, Alcide De Gasperi, corse sul posto a rendersi personalmente conto della situazione anche per il fatto che le comunicazioni con quella parte del territorio erano a dir poco problematiche. Mi ricordo che in un periodo immediatamente successivo alla tragedia, arrivavano in via Riolo, dalla direzione di Rastellino, convogli di alluvionati, formati da buoi e cavalli che trainavano carri sui quali veniva riposto

tutto ciò che lungo la strada la popolazione regalava loro. Erano vestiti in malo modo, probabilmente con le sole cose che avevano avuto il tempo di raccogliere prima che la furia delle acque penetrasse nelle loro case. Chiedevano aiuto di casa in casa con molto garbo e quasi scusandosi per la loro intrusione. Più che cibo che non si sarebbe riusciti a conservare, chiedevano indumenti di ogni tipo e foraggio o alimenti per gli animali. Così una vecchia giacca, un paio di scarpe risuolate, un lenzuolo ancora buono e fresco di bucato, passava in quelle mani che ringraziavano con un sottile filo di voce. I residenti si informavano della loro attuale vita e cercavano di rincuorarli. In sacchi di iuta veniva riposto il grano o il granoturco e la farina che ognuno, nei limiti del possibile, riusciva a donare. In un altro carro si caricava una balla di paglia e un po' di fieno che servivano, sia alle povere bestie attaccate ai carri che a quelle che erano sopravvissute e che si trovavano ora nel Polesine nelle zone più alte rispetto al livello del fiume, in attesa che il terreno si asciugasse di nuovo.
Si può perdere la fiducia nella vita nei momenti durante i quali, in un attimo, si perde tutto ciò che in una vita si è faticosamente accumulato. Questa gente aveva perso tutto e cercava disperatamente aiuto per ricominciare d'accapo. Avevo solo cinque anni, ma la fotografia di quelle povere persone mi sono rimaste impresse in modo indelebile negli occhi e nel cuore.
La solidarietà che ne derivò da quella tremenda esperienza viene, per fortuna, ora tramandata in altre occasioni, purtroppo anche recenti, di calamità naturali quali il terremoto, altre inondazioni, o il flusso migratorio da Paesi limitrofi, perché il grande cuore degli italiani travalica l'ombra grigia che in certi momenti avvolge la scena politica del nostro, nonostante tutto, grande Paese.

Le tortore

Ero ancora un ragazzino e mi ricordo che qualcuno mi regalò un paio di tortore (al turturèini) dal collare. Le misi in una gabbietta di ridotte dimensioni e poi cercai di costruirne una più grande utilizzando materiale che trovai in casa quali assi, rete metallica, cerniere e chiodi.
Mi accorsi un giorno che era comparso un uovo e allora misi subito un nido in un angolo con un po' di paglia e posai quell'uovo al centro del nido stesso. Subito, quella che mi sembrava la femmina, andò a controllare il sito e si mise a riordinare quel nido spostando con il suo becco le pagliuzze che lei riteneva fuori posto. Io tenevo sotto controllo il nido e qualche giorno dopo comparve un secondo uovo. La femmina cominciò la cova sempre sotto il controllo del maschio che si alternava alla cova quando la sua compagna usciva per mangiare e bere.
Dopo circa tre settimane nacquero i due piccoli e la mia gioia fu immensa. Quegli esserini implumi erano veramente piccoli e con gli occhi chiusi. I due genitori si alternavano ad imboccarli e questi crescevano ogni giorno con una velocità che mi sembrava innaturale. Poi uscirono dal nido e cominciarono i primi tentativi di volo,

all'inizio molto goffi, ma poi sempre più decisi fino al momento che riuscirono a raggiungere un'asticella posta a qualche centimetro dal fondo della gabbia. Questa si trovava sul retro della casa, proprio sotto la finestra della camera dove io dormivo e al mattino presto sentivo la voce delle due tortore che cantavano. Ero proprio felice e quando più grande seppi che in città le tortore erano mal sopportate per il loro canto ritenuto sgradevole, non ho mai compreso questo metodo di vita dei cittadini. I due piccoli crescevano celermente e ad un certo punto vidi che i genitori mal sopportavano la loro presenza. Chiesi informazioni a certi allevatori della zona e mi confermarono che i due genitori, una volta allevati i piccoli tanto da renderli indipendenti, volevano allevare altri piccoli e pertanto dovevo assolutamente togliere i due fratelli, oramai grandi, da quella gabbia. Li riposi in un'altra e appena qualche giorno dopo la femmina depose un nuovo uovo nel nido. La sequenza si ripeteva, anche se devo dire che non sempre i nascituri erano due.
Qualche volta capitava che un uovo rimanesse tale e dopo qualche giorno dalla nascita del primo, la mamma toglieva l'uovo rimasto dal nido e questo era un sicuro sintomo che il secondo non sarebbe mai nato. Provai più di una volta di verificarne il contenuto e in tutti i casi ebbi la certezza che l'uovo rifiutato non avrebbe mai generato un pulcino. In dialetto si diceva che *l'ira scuvaiè*.
Chi ne sapeva certamente più di me sull'allevamento delle tortore mi disse di non far accoppiare i due fratelli nati, nel caso fossero maschio e femmina, ma di scambiarne uno con un altro di provenienza diversa. Intanto mi insegnarono a distinguere un maschio da una femmina e pertanto ero in grado di operare allo scambio. Vi era un signore, agricoltore di professione, ma amante pure lui dell'allevamento di tortore e piccioni, che abitava in via Canola, nel territorio di Castelfranco Emilia e da lui mi recavo spesso per scambi e consigli in merito.
Vi era poi un'ulteriore possibilità di vendere, scambiare e acquistare esemplari nel mercato della domenica mattina in quel di Spilamberto. Sono andato varie volte in quel luogo e chiamarlo mercato era a dir poco un eufemismo. Infatti non era altro che un punto di ritrovo fra allevatori che esponevano il loro prodotto direttamente in gabbiette posate a terra. Si cercava l'esemplare desiderato e si contrattava lo scambio o l'acquisto/vendita. Si partiva da due offerte abbastanza lontane e poi ci si trovava a metà via con piena soddisfazione di entrambe le parti.
Il mio mezzo di locomozione per andare da Riolo a Spilamberto era la bicicletta Legnano di cui parleremo in altra parte. Il tragitto era di 13 chilometri ad andare e altrettanti a ritornare, ma a quell'età era un soffio. Partivo al primo mattino con una mini gabbietta attaccata al manubrio e pedalando di buona lena arrivavo a destinazione nel pieno delle contrattazioni. A mezzogiorno ero già di ritorno e sistemavo il nuovo arrivato nella gabbia giusta. Di solito si doveva riformare una coppia e i primi tempi erano di studio fra i due partner e poi la vita di coppia cominciava il suo iter.
Una volta volli provare ad allevare due tortore bianche. Erano completamente candide e ne allevai altre coppie. Erano splendide. Al massimo della mia attività di piccolo allevatore di tortore ne misi assieme una ventina e il solo accudire loro per il mangiare, bere e pulizia sistematica delle gabbiette mi portava via un bel po' di tempo, ma mi piaceva tanto che non sentivo nessuna stanchezza nel farlo. Fra grandi e piccole avevo più di dieci gabbie e pertanto il solo lato della casa posto a nord non era sufficiente a contenerle e pertanto mi spostai con parti di esse sul lato nord della stalla. Più di una

volta qualche esemplare riusciva a fuggire dalla gabbia, magari sfruttando un mio attimo di disattenzione e allora era una vera e proprio caccia all'evaso. Seguivo la tortora in ogni suo movimento e volo e cercavo in tutti i modi di farla volare affinché, non allenata, si stancasse il più possibile. Quando ritenevo fosse giunto il momento propizio, usavo una particolare tecnica di avvicinamento. Questa consisteva nel cercare di raggiungerla, quando si fosse trovata ad una altezza dal suolo conveniente, procedendo nella sua direzione, praticamente fissandola negli occhi e mai procedendo dal lato opposto della coda. La tortora ti fissava e permetteva che la raggiungessi a piccoli passi fino ad una distanza opportuna da essa. A quel punto non bisognava fallire: si allungavano di scatto le mani e la si prendeva cercando di non farle del male. Questa tecnica mi è sempre riuscita e non ho mai perso un esemplare, anche se penso che si facessero catturare perché mi conoscevano come il loro amico/allevatore.
L'allevamento cresceva sempre più, ma ad un certo punto dovetti cessare l'attività. Lo studio e il continuo permanere per molta parte della giornata a Modena, non mi permetteva più di accudire in modo soddisfacente alle loro necessità, in special modo nel periodo invernale quando già nel pomeriggio imbruniva molto presto. Mi dispiacque molto, ma dovetti passare di mano ad altri allevatori tutte le mie creature.
Durante una visita ai futuri parenti della Toscana (erano zii dell'allora mia fidanzata) mi fu regalata una coppia di cocorite, molto belle nei loro sgargianti colori. Subito ricominciai ad allevare anche i piccoli che nel frattempo erano nati. Mia mamma era perplessa, perché temeva di trovarsi di nuovo in una mia, diciamo, nuova avventura. Conservai però solo una coppia di queste creature, mentre i nascituri venivano di volta in volta ceduti ad altri allevatori. Anche qui imparai a riconoscere il maschio dalla femmina e pertanto ero in grado di scegliere gli esemplari durante gli scambi.
Quando mi trasferii a Modena, portai con me la coppia di cocorite e nel garage continuarono la loro vita.
Intanto mio suocero Dario si ammalò in modo grave e io lo assistetti per molti giorni e notti in modo praticamente continuativo presso l'Ospedale Policlinico di Modena che era ad un tiro di fucile dalla nostra abitazione. Praticamente ritornavo a casa solo per pochi minuti ogni volta che dovevo fare una doccia e poi ritornavo in ospedale. Avevo dato tutte le indicazione affinché le cocorite nel garage fossero sempre provviste di cibo e acqua. La situazione della malattia di mio suocero ebbe una accelerazione negativa e pertanto tutti nella mia famiglia erano preoccupati. Si dimenticarono delle due povere bestiole nel garage per qualche tempo e quando io ritornai un giorno a casa per la solita frettolosa doccia, le trovai morte.
Mi assalì un forte dispiacere, ma purtroppo vi era un dispiacere ancora maggiore da provare di lì a qualche giorno: mio suocero, nonostante le amorose cure dei sanitari, morì fra dolori lancinanti.

I mestieri

Molte sono le persone che per un verso o per l'altro sono rimaste nei miei ricordi per il loro mestiere esercitato in quel tempo molto spesso con solo l'ausilio delle braccia e di qualche spartano attrezzo. Di alcuni di questi mestieri, che in qualche caso possiamo proprio definire arte, abbiamo già preso coscienza durante il nostro percorso. Cito il mugnaio (famiglia Roatti), la segheria (sempre della famiglia Roatti), il fornaio (Fausto Ravaldi), la trebbiatura (a cura delle famiglie Rubini), l'aratura (a cura della famiglia Corticelli), la mietitura con la mietilega (sempre a cura della famiglia Corticelli) il torchio (*al tòrc*) di Armando Artioli che fu il primo ad esercitare tale attività nella frazione e poi esercitata da altri in tempi più recenti. Poi ancora l'autotrasporto (del quale abbiamo parlato all'atto del conferimento delle barbabietole da zucchero) a cura di Franco Ravaldi, Giuseppe Ferrari, Mario Cremonini (Màio) a cui aggiungerei anche Bruno Raimondi (Gigioràs), la macellazione del maiale a cura del mio papà prima e poi di Gino Malagoli. Aggiungiamo anche il maniscalco (*al fradàur*) che curava la ferratura del cavallo e ripristinava la zoccolatura dei bovini al bisogno. Ma sono molti altri i mestieri di quel tempo, molti dei quali non esistono proprio più, che mi sono rimasti impressi e di cui ricordo volentieri ancora il loro modo di esercitarli. Di seguito ne tratterò alcuni, conscio che ne dimenticherò altri altrettanto interessanti e utili.

L'attacchino comunale

Bruno Bernardini (1924 – 1993) era l'attacchino comunale e con un'Ape Piaggio andava per il Capoluogo e nelle frazioni ad appendere avvisi del Comune, oppure manifesti pubblicitari e necrologi. Siccome le prime due voci erano molto rare, quando lo si vedeva passare lungo la via già si pensava quale era il defunto il cui avviso funebre sarebbe di lì a poco comparso sulla bacheca comunale della frazione.
L'Ape aveva un rumore del motore molto particolare e pertanto bastava quello per riconoscere che si trattava del nostro uomo, anche se le alte siepi di cui era circondato il nostro podere, non lo lasciava intravedere se non quando usciva dal folto della vigna. Le bacheche che utilizzava erano due: la prima proprio in vicinanza dell'incrocio fra via Riolo e via Isonzo, dove si trova ancora oggi e la seconda era posta proprio dirimpetto alla scuola elementare e davanti all'osteria Ravaldi. Ora questa è stata trasferita appena svoltato su via Savioli all'incrocio con via per Riolo. Erano i due luoghi nei quali si prendeva visione del necrologio e lì si formava un piccolo capannello di persone a discutere sulla vita del defunto, ovviamente conosciuto nel paese e in quelli limitrofi, del quale ora, ovviamente, si parlava in modo positivo.
Non so se ci avete fatto caso, ma una volta defunto il personaggio viene quasi sempre dipinto come persona rispettabilissima, anche se in qualche caso si potrebbe discuterne i valori espressi durante la sua vita. Ma si sa, nel dolore e nella tristezza dell'evento

si tende tutti ad essere un po' più buoni e così tutti si andava al funerale del defunto e si porgevano le condoglianze ai familiari prostrati dal lutto. I familiari portavano il lutto chi per sei mesi chi per un anno intero e questo consisteva per le donne in abiti scuri e per gli uomini in un bottone ricoperto di tessuto nero che veniva cucito in alto sul bavero della giacca. Questi segnali erano inequivocabili e lasciavano intendere, anche a chi non fosse informato, che quel parente aveva avuto sicuramente il decesso di un suo caro. Seguiva di norma una condotta molto più morigerata nei componenti il nucleo familiare e questo poteva tradursi anche nella non partecipazione a feste o balli per un congruo periodo del lutto. Per i credenti vi era poi la ricorrenza religiosa dell'avvenuto decesso. Ci si recava per tempo dal Parroco e si ordinava una messa di suffragio per il defunto nella ricorrenza temporale del decesso. Il Parroco, la domenica precedente il giorno fissato per la cerimonia, ne dava avviso ai presenti durante la messa e citava il nome del defunto e il giorno e l'ora nei quali la messa di suffragio sarebbe stata effettuata. Alla fine della cerimonia la famiglia faceva donazione al Parroco di una piccola somma di denaro che andava a beneficio della vita parrocchiale.
Anche questa tradizione religiosa, con il tempo è andata quasi del tutto perduta.

Il becchino

La storia ci dice che in passato, non avendo alcuno strumento tecnico per assicurarsi del decesso di una persona, veniva selezionata in ogni città\villaggio una famiglia il cui capo avrebbe fatto il becchino. Il suo lavoro consisteva nel morsicare un dito al presunto morto per vedere se questo avesse qualche reazione o meno. Vero o falsa che sia questa, chiamiamola favola, nella mia mente di bambino, questa figura rimase impressa nel tempo. Te lo figuri come persona strana visto che esercita uno strano mestiere: quello di dare sepoltura ai morti. Per il suo lavoro a contatto con i cadaveri, in alcune culture si ritiene, per superstizione, che il becchino porti sfortuna. Nel mio caso il becchino (*al becamòrt*) (o necroforo per i puristi) di quei tempi, Giuseppe Cremonini (*Jòfa*) me lo ricordo invece come una persona con una enorme corporatura che si esprimeva nella forza che le membra erano in grado di esercitare. Lo abbiamo già conosciuto in occasione della trebbiatura, in quanto veniva invitato per un aiuto nei lavori collegati e questo personaggio si poneva un sacco del peso di un quintale abbondante sulle spalle e poi saliva quella, che per puro eufemismo continuiamo ancora oggi a chiamare scala di casa, per portare quel sacco di grano nel locale adibito a granaio al primo piano. Lo faceva con estrema disinvoltura e tutti rimanevano ammirati della sua grande forza. Eseguiva la sepoltura dei defunti dei cimiteri del Comune e doveva provvedere allo scavo della buca nel terreno, perché a quei tempi pochissimi erano coloro che trovavano sepoltura nei loculi murari e quasi tutti dovevano essere seppelliti nella cruda e dura terra. Bene, il nostro uomo, munito di vanga e badile provvedeva a scavare la buca di dimensioni opportune a seconda se a morire era un bimbo o un adulto. Mi ricordo che più di una volta e particolarmente nel periodo

piovoso, la buca si riempiva parzialmente di acqua ed era brutto vedere calare la bara in quel buco e subito l'acqua risalire e ricoprire anche solo in parte la bara stessa. Due robuste corde venivano poste sotto la bara appoggiata a terra in prossimità della buca e poi quattro persone, una per ogni estremo dei canapi, provvedevano a trasportarla in prossimità per poi calarla lentamente in quell'ultimo rifugio terreno. Una volta che la bara era appoggiata al terreno in fondo alla buca, venivano ritirate le due corde che sarebbero servite per altre sepolture. Il Parroco benediceva un'ultima volta il defunto e tutti alla fine si facevano il segno della croce e un Amen concludeva quella mesta cerimonia religiosa. I familiari più prossimi si avvicinavano alla buca e ognuno prendeva un pezzetto di terra e lo gettava sopra alla cassa già posizionata per la sepoltura e poi il nostro becchino prendeva il badile e gettava la terra di riporto per ricoprire la fossa, in questo aiutato da qualche persona presente per ridurre lo strazio dei familiari in quell'ultimo saluto al proprio caro. Alla fine si aveva un cumulo sopra elevato rispetto alla linea del terreno sul quale veniva riposto un mazzo di fiori e un cero acceso. Dopo qualche tempo purtroppo il peso della terra sovrastante, di norma, faceva cedere il coperchio della bara e allora si vedeva il terreno che si abbassava lasciando presagire ciò che era avvenuto un metro al disotto della linea del terreno. Ma il nostro era attento e ripassava per il cimitero e in questo caso provvedeva a risistemare il terreno in modo che non fosse visibile l'implosione avvenuta.
Ai miei tempi una croce con inciso il nome del defunto era tutto quello che si riusciva a fare per riconoscere il defunto sepolto in quel punto, poi con il sopraggiungere del boom economico anche i cimiteri cambiarono volto: le tombe furono sormontate da strutture marmoree, ma devo dire che il solo fatto che una tomba fosse sempre diversa dall'altra non ha migliorato la situazione. Forse la semplice croce in ferro era molto più gradevole che non la miriade di tombe a volte anche di discutibile fattura.
Ma torniamo al nostro personaggio principale. La sua opera spaziava dalla ripulitura della parte verde di ogni camposanto (*al zimitèri*), al riassetto dei vari vasi di fiori lasciati il più delle volte all'incuria del tempo, alla rimozione delle ghirlande e dei cuscini di fiori dopo un certo tempo dal funerale. Bisognava anche recuperare le ossa dei defunti che erano stati seppelliti qualche decennio addietro.
Con il proliferare delle nascite dovute anche al benessere del dopo guerra, bisognava trovare lo spazio per altri decessi e allora a rotazione si dovevano recuperare le ossa del defunto il cui decesso fosse avvenuto molti anni addietro proprio per trovare spazio per i defunti prossimi. Ciò capitava più di frequente nel cimitero del Capoluogo e infatti un bel giorno arrivò in bicicletta il becchino ad avvertire il mio papà che di lì a qualche giorno si sarebbe provveduto alla riesumazione dei resti della sua mamma Adalgisa Ferrari, deceduta come sappiamo nel 1919. Si era ai primi anni cinquanta e quindi i suoi resti potevano e dovevano essere riesumati.
Una mattina partimmo io e il mio papà in bicicletta, io sulla canna, da Riolo e ci recammo in quello che ora è il cimitero vecchio del Capoluogo, ma che in quel tempo era anche l'unico esistente. Entrando, sulla sinistra nel primo campetto vi era già un mucchio di terra, indice che lo scavo era già stato avviato per abbreviare i tempi di attesa dei familiari. Incontrammo il nostro uomo che, salutandoci, ci disse che in pochi minuti sarebbe arrivato con lo scavo all'altezza del coperchio della cassa funebre di legno o almeno a quello che di essa fosse rimasto. Infatti, dopo alcuni colpi di vanga si sentì il rumore classico dell'urto dell'attrezzo di metallo sul legno. A questo

punto però l'opera fu intralciata dalla comparsa di abbondante acqua che pian piano ricoprì tutto l'invaso. Il becchino imprecò qualche parola perché questo inconveniente avrebbe di fatto ostacolato di molto la sua opera. Allungò le mani in quell'acqua e con l'aiuto di uno scalpello portò in superficie un pezzo di asse della cassa. Lavorò ancora per trovare qualche resto della mia nonna paterna e così venne estratto quello che sembrava essere la tibia e poi un osso di un braccio. Sempre con le mani sotto il pelo dell'acqua che continuava a fuoriuscire dal terreno, cercò ancora qualche frammento osseo e poi, scusandosi, disse che forse non era il caso di continuare l'opera. Papà acconsentì e così i pochi resti trovati furono trasportati sotto un arco di portico poco distante. Una botola si aprì e quello che erano i resti della mia nonna finirono in quel luogo assieme a tanti altri che riuscii a mala pena ad intravedere. Non ebbi la fortuna di conoscere quella nonna, morta a seguito di parto, quando il mio papà era ancora un bambino (aveva appena sei anni) e l'unico contatto che io ebbi con lei fu quello del recupero dei poveri suoi resti. Chissà com'era la mia nonna paterna. Me la sono sempre immaginata alta e robusta (così mi fu descritta da mio nonno Vincenzo e da quel poco che il mio papà si ricordava di lei), ma nessuna fotografia mi portò mai ad un diretto contatto con lei anche se solo in forma cartacea.
Ho ancora in mente il giorno della sepoltura di mio nonno Vincenzo. Il becchino era oltremodo dispiaciuto, perché conosceva molto bene il nonno e per il fatto che frequentava assiduamente la nostra casa. Mio nonno aveva sempre detto anche a lui che non voleva essere seppellito in terra in quanto per tutta la sua vita aveva la terra lavorato. Assieme al suo papà Innocente e al fratello Pietro acquisirono per tempo dal Comune di Castelfranco Emilia due loculi nell'arcata allora numero 1 (ora 17) del cimitero di Riolo e qui trovò sepoltura. Il rogito recita che la proprietà è perenne, ma ovviamente non oltre la durata della vita del cimitero.
In occasione della morte di mia sorella Graziella, volevamo raccogliere la salma di mio nonno, riducendola, e preparando così lo spazio per la mia mamma, viste le sue non perfette condizioni generali. Nonno avrebbe trovato sistemazione nel loculo di nonna Maria dove anche le ceneri di mia sorella sarebbero state riposte. Vennero espletate le pratiche di rito presso l'Ufficio apposito del Comune e contattammo l'impresa di pompe funebri che avrebbe provveduto.
Mentre quello stesso giorno ritornavo a casa a Modena, fui raggiunto da una telefonata di una incaricata dell'Ufficio Mortuario del Comune che mi avvertiva che, nel caso avessimo tolto il nonno Vincenzo dal loculo e questo loculo ovviamente rimanesse nel frattempo vuoto, scattava una procedura tale che il loculo diveniva di proprietà' del Comune! Diedi subito il contro ordine. Nessuna riesumazione sarebbe stata effettuata fino al giorno, purtroppo poi sopraggiunto di lì a due mesi, della dipartita della mia cara mamma. Quel giorno di dicembre 2008 però nonno Vincenzo non si fece ridurre, nonostante il lungo tempo trascorso dalla sua morte (ben cinquantacinque anni) e pertanto fu di nuovo tumulato in un altro loculo insieme ai suoi genitori già ridotti in cassettine piccole. Tutte queste operazioni vengono oggi espletate non più dai cosiddetti becchini comunali, bensì da ditte che hanno vinto l'appalto, magari anche di provenienza diversa dal nostro territorio e così anche il mestiere che vi abbiamo raccontato, non esiste più con buona pace del progresso.

Lo stagnino (o ramaio)

Ne abbiamo già accennato quando abbiamo parlato della macellazione del maiale. Questa figura, molto importante a quei tempi, è scomparsa del tutto.
Circolava in bicicletta lungo le strade polverose della campagna e "batteva" ogni corte per prestare il suo servizio. A quei tempi esistevano i contenitori di rame che servivano quasi esclusivamente, ma non solo, a cucinare i cibi. Visto il numero medio dei componenti di ogni nucleo familiare che poteva tranquillamente raggiungere la decina di unità e anche di più, si può ben intuire come i recipienti utilizzati in cucina fossero di dimensioni notevoli. Così si andava dal paiolo grande (*al paròl*), che si utilizzava nel focolare in muratura posto all'esterno della casa (*al fugàun*) al paiolo più piccolo (l*a stagnèda*) che si utilizzava invece appesa alla catena del focolare in casa. Dalla padella (*la padèla*) ai singoli contenitori più piccoli utilizzati sia in cucina che in cantina che potevano andare dal vaso (*al ve*s) al mescolo (*al mascùal*), dalla posata (*furzèina e cucèr*) al piatto (*al piat*). Così ogni volta che si riscontrava un buco in un contenitore o un utensile si rompeva meccanicamente, si aspettava l'arrivo dello stagnino (*al stagnèin*) che prestava la sua opera in loco. Era munito di pezzi, sarebbe più giusto dire di lamine, di rame e di un abbondante riserva di bacchette di stagno. Ad un richiamo anche verbale, girava la sua bicicletta ed entrava nella corte. Prendeva atto di ciò che vi era da riparare e si preparava a prestare la sua opera. Tagliava un pezzetto di lamina di rame se il buco era di dimensioni ampie e poi forava la stessa lamina e il recipiente in corrispondenza del buco e rivettava la fascia aggiuntiva sempre con chiodi di rame. A questo punto aveva provveduto a far accendere il camino o la stufa in modo da potere riscaldare un grosso pezzo di ferro che, una volta superata una certa temperatura, riusciva a liquefare per contatto lo stagno. Poi imparai a scuola che la temperatura alla quale lo stagno passa dallo stato solido a quello liquido è di 232 gradi centigradi, temperatura facilmente raggiungibile mediante l'utilizzo di una fonte quali il fuoco o le braci del focolare. Da una bottiglietta estraeva un liquido con il quale, mediante un pennello o uno straccio, ripuliva i bordi della striscia di rame apportata e di quella del recipiente nei bordi dove era avvenuta la rivettatura. I miei studi successivi mi fecero comprendere poi che quel liquido doveva essere un acido capace di ripulire, intaccandolo, il rame. A questo punto, grazie all'apporto dello stagno liquefatto, veniva stagnato per bene tutto il perimetro della striscia di rame rivettata. Appena la temperatura dello stagno si abbassava sotto la sua temperatura di fusione, questo si amalgamava con il rame e la riparazione poteva dirsi conclusa. Alla fine si notava una piccola striscia di metallo argenteo sui bordi dell'avvenuta riparazione. Se il foro era di piccole dimensioni, bastava una goccia di stagno per tappare il buco e allora la riparazione era meno onerosa. Ad operazione ultimata si passava al saldo della prestazione che a volte avveniva in natura. L'operatore chiedeva in cambio di soldi qualche prodotto della nostra terra che poteva essere verdura, frutta, pane o un pezzo di insaccato di maiale. E poi ripartiva con la sua bicicletta e tutta quanta la sua attrezzatura contenuta in grandi bisacce attaccate alla canna o sui lati del manubrio del suo velocipede.

L'impagliatore di sedie

Anche di questo mestiere, molto in voga nei primi anni cinquanta del secolo scorso, si sono purtroppo perse le tracce. Veniva praticato da persone che arrivavano da lontano e il periodo ottimale era quello invernale, perché si diceva, che queste persone negli altri periodi dell'anno praticassero nei loro paesi altre attività che dovevano essere comunque poco redditizie se si dovevano spostare dai loro luoghi di abituale dimora, per raccogliere qualche somma di denaro assolutamente indispensabile per mantenere la famiglia. Si muovevano a coppie e a piedi o in bicicletta si spostavano nelle zone rurali alla ricerca di sedie da impagliare. La loro attrezzatura consisteva in qualche utensile per lavorare il legno, alcuni fasci di foglia di canna di palude (*la pavìra*) e un recipiente dal quale, al bisogno, toglievano un liquido denso che serviva per incollare pezzi di legno. Si fermavano e chiedevano se vi era bisogno della loro opera e nel caso che qualche sedia fosse malridotta almeno sul piano della seduta o qualche sgabello, a quei tempi rigorosamente impagliati, ecco che si mettevano all'opera, non prima di avere contrattato l'ammontare della spesa. Si badi bene che anche i nostri agricoltori erano abbastanza poveri e pertanto era un accordo tra poveri che si doveva stabilire prima dell'operazione. Si mettevano all'opera nella stalla, al caldo e prima di tutto ripulivano la sedia dalla legatura oramai rovinata e riportavano così la sedia allo stato iniziale e ne controllavano l'usura in ogni parte. Nel caso fosse riscontrato qualche danno alla struttura, diventavano anche dei falegnami e riuscivano, con pochi attrezzi, chiodi, colla e legno di recupero, a ripristinare lo scheletro della sedia stessa. Poi si passava alla vera rilegatura della seduta e gli operatori erano di una abilità sorprendente. Il fogliame di canna palustre si arrotolava fra le loro dita con estrema facilità e poi questa treccia veniva inserita nella seduta a formare pian piano un susseguirsi di percorsi tali che alla fine l'impagliatura finiva anche con un disegno geometrico sorprendente. Ci voleva anche qualche ora per ogni singola sedia e pertanto la permanenza si dilungava nei corti giorni invernali. Nonna Maria portava loro un po' di cibo che gli impagliatori integravano con l'aggiunta di formaggi che estraevano da bisacce che portavano sempre appresso. Questi formaggi erano talmente duri che un loro coltello a serramanico faceva fatica a farsi strada nel prodotto. Bevevano il nostro buon vino e alla fine della giornata avevano il naso un po' rosso, sintomo del grande quantitativo ingerito. E si arrivava alla sera e questi chiedevano di poter dormire nel fienile della stalla, perché non sapevano dove andare per trascorrere la notte. Di norma veniva loro concessa questa possibilità, ma mi ricordo che le raccomandazioni di comportarsi in modo adeguato erano ripetute varie volte. Questo perché era successo che in tempi passati uno di questi operatori durante la notte, coperto dal fieno e dalla paglia per proteggersi dal freddo, avesse inavvertitamente causato l'incendio del fienile in una casa ospitante, durante l'accensione di una sigaretta. Quindi la raccomandazione era quella di non fumare assolutamente sia la sigaretta che il sigaro che a quei tempi andava per la maggiore. Al mattino successivo riprendeva l'opera di impagliatura e alla fine, dopo il saldo in denaro o in natura per il lavoro svolto, salutavano e riprendevano il loro cammino alla ricerca di altre sedie da impagliare. Ai nostri giorni però, in piena crisi economica, si rivede anche questa figura scomparsa da molti decenni.

Il sarto

Ogni volta che entro in un negozio per l'eventuale acquisto di un vestito o di un calzone, mi ritorna in mente il sarto che veniva presso la nostra casa a confezionare in loco i vestiti per i miei familiari maschi. Lo chiamavamo in dialetto al *sartàun* o *al sert* e abitava nella frazione di Manzolino limitrofa alla nostra. Era Giovanni Bonetti e come detto abitava a Manzolino. Quando io ero ancora piccolissimo veniva da solo e poi negli ultimi anni nei quali esercitava a domicilio, era accompagnato dal figlio Guerrino che ne seguiva gli insegnamenti. Tutto cominciava con la scelta del tessuto che doveva avvenire in un negozio di Castelfranco Emilia, credo fosse quello della famiglia Venturelli, famosa a quel tempo nel Capoluogo. Il sarto calcolava il numero di metri lineari necessari al confezionamento o del vestito (*al cotpàgn*) o del cappotto (al paltò) e poi lasciava la scelta al committente, sia per quanto riguardava il colore, che la qualità del tessuto da acquistare. Mi ricordo che i miei genitori andavano in questo negozio che era provvisto di una serie di scaffalature a muro sulle quali, in bella mostra, vi erano una miriade di rotoli di tessuti, posizionati in modo sghembo, di vari colori e disegni. Il venditore toglieva alcuni di queste pezze di tessuto dagli scaffali e li poneva sul banco uno di fianco all'altro. Prima di scegliere il tessuto finale, si prendeva la stecca e si andava all'esterno del negozio. Solo così si prendeva visione del vero colore del tessuto che all'interno poteva assumere colorazione travisata dalla luce non naturale presente nel locale.
Il negozio era sotto al porticato sul lato sud rispetto alla via Emilia, direzione Modena, e allora si andava proprio sulla strada, la via Emilia appunto, per essere certi del colore vero del tessuto. La prassi diceva che bisognava prendere un po' più di tessuto del necessario, infatti i tagli che poi sarebbero stati eseguiti dal sarto portavano inevitabilmente a dei residui che comunque non si buttavano, ma venivano gelosamente conservati per futuri probabili rammendi, dato il lungo tempo di utilizzo che si sarebbe fatto del vestito confezionato. Ci si prenotava per tempo, perché il sarto andava nelle case a confezionare il prodotto richiesto e pertanto bisognava mettersi in lista di attesa. Il giorno stabilito, di buon'ora ecco che il sarto arrivava a bordo della sua bicicletta con un paio di borse nelle quali custodiva il necessario per compiere la sua opera. Sulla tavola della cucina, allungata con i tiri, veniva steso un panno di colore grigio scuro sul quale poi si compiva l'opera di taglio e confezionamento. Le misure della persona a cui andava confezionato il vestito erano state già prese nel momento che si decideva l'acquisto del tessuto e così un foglietto compariva nelle mani del sarto. Il tessuto veniva steso sul piano della tavola così predisposta e con un grosso gesso bianco venivano tracciate delle linee con l'ausilio di un metro da sarto (in legno) che veniva molte volte utilizzato per il controllo delle misure necessarie. Prima venivano posti dei piccoli segni di gesso e poi una volta ricontrollate le misure, venivano evidenziate le linee di taglio finali. Un paio di grosse forbici venivano estratte dalla borsa e si tagliava il tessuto seguendo perfettamente le linee tracciate. Questa era la fase principale di tutta l'operazione: vietato sbagliare perché non vi era nessuna possibilità di riparare una eventuale inesattezza. Le abili mani del sarto Bonetti percorrevano decise le tracce sul tessuto e i vari pezzi così ottenuti erano man mano riposti a cavallo

di una sedia. A taglio ultimato si procedeva alla prima imbastitura, mediante l'uso di un ago di medie dimensioni e di un filo apposito per questa fase dell'operazione di assemblaggio (*l'imbastidura*). Era un filo un po' più grosso del normale e rigorosamente di colore bianco sporco. Pian piano prendeva corpo l'indumento richiesto e una specie di simulacro di manichino su un basamento di legno era utilizzato in questa fase. Mi ritorna alla mente l'uso dei denti che il sarto ogni tanto faceva per togliere o tirare un filo, oppure per assestare una imbottitura. Io bambino lo guardavo ammirato nel suo procedere silenzioso. L'unica possibilità di dialogo era con nonna Maria che intanto procedeva solerte alla preparazione del pranzo per un nutrito gruppo di commensali più il sarto che avrebbe fatto parte della comunità.
Alla fine della prima parte dell'opera si aveva il vestito confezionato e imbastito e quello che si notava era il tanto filo dell'imbastitura che sporgeva in ogni punto di collegamento fra le varie parti assemblate. Seguiva una specie di prova sul soggetto che doveva poi indossare l'indumento e qui era un continuo armeggiare sulla lunghezza delle varie parti e sul fatto che non doveva assolutamente formare rigonfiamenti o tirature. Una volta scelta la forma migliore si doveva procedere alle varie cuciture che si facevano, alcune a mano utilizzando un ditale di grosse dimensioni, visto che il sarto era di corporatura decisamente solida e poi si utilizzava una macchina per cucire Singer che nonna Maria custodiva gelosamente come fosse una reliquia. Questo particolare attrezzo, a quei tempi assolutamente avveniristico, non era in dotazione a tutte le famiglie e in special modo a quelle rurali e pertanto chi ne era in possesso era considerato un po' meno povero di altri. Nonna Maria era assolutamente d'accordo che il sarto utilizzasse la sua macchina per cucire e prima del suo arrivo aveva provveduto ad ungere le parti meccaniche in movimento utilizzando una piccola ampolla che conteneva olio da utilizzarsi esclusivamente per questo scopo. Poi l'ampolla spariva e io la cercavo da ogni parte senza mai avere il gusto di trovarla. Chissà dove la nascondeva nonna Maria. La macchina per cucire Singer di nostra proprietà era con l'azionamento a mano, che avveniva mediante una manopola che si impugnava sul diametro di una ruota che sporgeva dalla sua parte destra. L'operatore azionava il moto della macchina appunto con la mano destra e con la sinistra accompagnava il tessuto in avanzamento durante la cucitura e pertanto bisognava essere abili affinché lo scopo fosse raggiunto. A chi non possedeva la macchina per cucire, il sarto prelevava il vestito imbastito e lo portava a casa sua dove, con la sua macchina per cucire, avrebbe poi provveduto alla fase finale. Di norma il confezionamento di un vestito da uomo, giacca, gilè (*al curpàt*) e pantaloni durava un giorno, massimo due, al termine dei quali si faceva un'ultima prova finale ed il vestito era pronto per la sagra del paese o per un matrimonio prossimo. A volte si scuciva un cappotto e lo si rivoltava, ricucendolo di nuovo. La povertà era tale che anche questo artifizio veniva praticato in special modo per noi bimbi o giovinetti. A prima vista si notava subito un tale tipo di operazione e a volte ci si vergognava un po', ma non vi era altra soluzione e poi non si era di certo gli unici a portare tali vestiti, specialmente cappotti, diciamo, revisionati. Il sarto operava esclusivamente su vestiti maschili, mentre per le donne esistevano delle sarte che confezionavano i vestiti richiesti. Una di queste era proprio la mia madrina di battesimo, Laura Cantaroni. Le donne poi cercavano di imparare l'arte della sartoria e molto

spesso, aiutate da quelle che chiameremmo professioniste, riuscivano a confezionare grembiuli e gonne. Uscirono poi in un secondo tempo delle pubblicazioni cartacee con annessi inserti che proponevano modelli di vestiti femminili da confezionare e molte donne si arrangiavano da sole a confezionare indumenti per sé e per i propri figli. Il vecchio sarto ad un certo punto fu affiancato dal figlio Guerrino che lo accompagnava nel servizio presso le famiglie. Poi un giorno avvertì i suoi affezionati clienti che l'attività si sarebbe svolta solo nel negozio presso la sua abitazione a Manzolino e così un'altra attività tipica di quei tempi cambiò volto. Chi aveva bisogno si doveva recare in sartoria, sempre rigorosamente maschile, in quel di Manzolino, ma non era più la stessa storia. Dopo alcuni anni Giovanni Bonetti chiuse la sua parentesi lavorativa e l'attività proseguì con il figlio Guerrino che in tempi successivi cedette l'attività al sarto Malavasi. A quei tempi un artigiano svolgeva anche più di un lavoro e i sarti in particolare pare esercitassero come secondo mestiere quello di barbiere e avendo dimestichezza con le forbici c'è da giurare che non avessero particolari difficoltà nell'espletarlo nel modo migliore. Non mi risulta però che Giovanni Bonetti esercitasse questa seconda arte amanuense. Risulta invece che tale doppia attività fosse esercitata dai fratelli Govoni, barbieri in quel di Riolo, ricordati in questa narrazione. Giovanni Bonetti, quando il lavoro di sarto a domicilio scarseggiava, si dedicava anche all'attività di materassaio e confezionatore di coperte imbottite. Ora sorridiamo a queste cose, nel momento che l'estrema specializzazione, necessaria in tempi moderni, porta ad esercitare, di norma, un solo mestiere, al quale si dedica tutta la vita, non riuscendo a volte però ad eseguire anche operazioni molto semplici al di fuori della propria specializzazione.

Il calzolaio

Altro personaggio, abituale frequentatore della nostra casa era il calzolaio (*al calzulèr*) Turrini. Veniva a periodi più o meno prestabiliti e rimaneva presso di noi per il tempo necessario alla riparazione o alla costruzione delle scarpe necessarie ai bisogni della famiglia.
Non ricordo da dove provenisse, ricordo invece che utilizzava una vecchia bicicletta con la quale portava tutto il necessario. Erano una serie di arnesi da calzolaio quali martelli di varie dimensioni, lesine per il foro delle suole necessario alle cuciture, piede di ferro a tre postazioni, formanti un angolo di 900 fra di loro e utili per la suola, il tacco e il tacco piccolo delle calzature femminili, fili per la cucitura delle suole, taglierini (*i trinzàt*), chiodi di varie lunghezze, tenaglie e quant'altro fosse per lui necessario. L'avvisaglia del suo arrivo si aveva quando uno dei familiari si recava al mercato del martedì o della domenica (sì perché i negozi erano aperti anche alla domenica quando ero io un bambino. Ma guarda un po' lo sono spesso anche ora, e quindi siamo ritornati indietro?) e ritornava con un certo quantitativo di cuoio acquistato non ricordo

in quale negozio di Castelfranco Emilia. Di lì a poco ecco che una mattina, sempre di buon'ora, arrivava il nostro calzolaio e approntava la sua postazione in cucina proprio sotto la finestra, di fianco al lavello, che guardava sul lato ovest verso la strada.
Avevamo un tavolino di ridotte dimensioni (mi ricordo che era lo stesso che veniva utilizzato per le partite a carte nella stalla, durante le lunghe sere invernali) che era il suo naturale posto di lavoro. Poneva ogni sorta di strumento su quel tavolo e con una sedia apposita, un po' più bassa del solito, si apprestava a compiere la sua opera. Di norma consisteva nella risuolatura di un numero consistente di scarpe sia da uomo che da donna e anche per noi bimbi, veri distruttori di scarpe e sandali. Una montagna di calzature veniva posto al lato della sedia del calzolaio che subito faceva una rapida ricognizione di tutto il lavoro che l'attendeva. In base alle operazioni da eseguire sceglieva le varie calzature e le deponeva in vari mucchi. Toglieva le suole oramai esauste e ripuliva per bene la calzatura sulla quale poneva un pezzo di cuoio che poi provvedeva a ritagliare a perfetta misura. Preparate le suole di ricambio le poneva in acqua in un secchio e io, curioso, una volta chiesi il perché di questo bagno. Mi rispose che così diventavano più morbide e la lavorazione successiva sarebbe stata meno faticosa. Osservavo ogni sua singola mossa senza mai interferire con il suo lavoro e vedevo il procedere lento e costante della sua opera.
Fra le varie operazioni mi è rimasta scolpita nella memoria quella riguardante la legatura della nuova suola di cuoio alla tomaia della scarpa. La lesina forava sia la suola che il fondo della scarpa e poi, ritirata la lesina, infilava in quei due buchi un filo grosso di cotone, trattato prima con una specie di pece o di resina. Poi altri nuovi fori della stessa lesina e quel filo, ripetevano all'infinito l'operazione di cucitura che avveniva man mano con violenti strattoni del filo affinché fosse ben rigida la cucitura.
A volte portava una specie di guanto nella mano predisposta a questa operazione di tiraggio del filo, perché vi era la possibilità che si potesse ferire, con tagli procurati dal filo, il palmo della mano, dovendo fare uno sforzo molto prolungato, visto il numero di punti di sutura necessari per fissare per bene la suola. Alla fine della cucitura con uno strano martello, tutto ricurvo, batteva la zona della cucitura per fare in modo che il solco di contenimento, tracciato prima della cucitura sulla suola di cuoio, si richiudesse in modo da non far aderire il filo al terreno, ma fosse protetto dal cuoio stesso. Una bella lucidatura laterale ricopriva la nuova suola nel caso che il resto della scarpa fosse di colore nero. Aveva anche uno strano strumento a forma di piede che entrava quasi di precisione in una calzatura. Mediante delle viti di tiraggio provvedeva poi ad estendere questo strumento nelle due direzioni longitudinale e laterale in modo che la scarpa prendesse la nuova forma imposta dallo strumento. Si lasciva la scarpa fissa in quel modo per alcune ore e alla fine, forse, le dimensioni interne della calzatura avrebbero dovuto essere leggermente più ampie dando un po' di sollievo al suo usuale utilizzatore che aveva segnalato al calzolaio che il suo piede, in quella scarpa, vi andava stretto. Date le scarse risorse finanziarie del tempo certamente un paio di scarpe che improvvisamente si fossero rivelate un po' strette di numero non venivano di certo buttate, ma o venivano riciclate a qualche altro componente della famiglia con un piede di dimensioni più appropriate o si utilizzava questo strumento per alleviare un po' la sofferenza nell'utilizzo. Per noi bimbi invece vi era la catena di utilizzo, pertanto una

scarpa che non fosse più utilizzabile per il figlio più grande, passava, qualora fosse ancora utilizzabile (e questa eventualità vi posso garantire ben difficilmente trovava possibilità di realizzo, perché eravamo dei veri distruttori di scarpe) al figlio minore e così via.
Ovviamente il calzolaio partecipava al pranzo della famiglia e allora si aggiungeva un posto a tavola e nonna Maria non aveva nessuna difficoltà ad allungare, diceva lei, il brodo per un altro commensale.
A volte le scarpe non erano riparate ma proprio costruite al momento. In special modo al mio babbo veniva riservata questa eventualità, infatti una ferita di guerra aveva creato una artrosi così evidente che uno dei due piedi aveva preso dimensioni abbastanza dissimili dall'altro e pertanto le calzature sul mercato ben difficilmente potevano essere utili. Bisognava quindi comperare le tomaie, cioè la parte superiore delle scarpe e poi il calzolaio doveva adattare quei due piedi abbastanza diversi fra di loro creando a misura la parte rimanente.
Un tipo di calzatura che si utilizzava a quei tempi mi è rimasto impresso: erano gli scarponi chiodati degli uomini. Queste particolari calzature venivano utilizzate nel lavoro dei campi, in special modo durante il periodo invernale, quando il terreno era di norma coperto del tutto o in parte da neve e ghiaccio. Cosa avevano di particolare queste calzature? A prima vista non differivano da un normale paio di scarponi che terminavano con la tomaia molto più in alto sul collo del piede rispetto alla normale calzatura, ma se uno guardava la suola trovava una serie di chiodi, muniti di un'ampia testa, che ricoprivano praticamente tutta la superficie della suola stessa. Si aveva un duplice risultato positivo chiodando questi scarponi: il primo era che servivano per spostarsi meglio sul terreno ghiacciato o innevato, proprio come in anni successivi si chiodavano le gomme delle auto (ora questo sistema è stato sostituito dalle gomme termiche) nel periodo invernale nevoso e il secondo era che così facendo ovviamente la suola durava molto di più nel tempo, in quanto non si consumava visto che l'aderenza con il suolo avveniva sul metallo dei chiodi. Vi era un inconveniente non di poco conto: succedeva qualche volta che alcuni chiodi si staccassero dalla suola e allora vi era la possibilità che dal buco rimasto entrasse umidità bagnando così il piede dell'utilizzatore. Il calzolaio era sempre provvisto di una riserva di chiodi che teneva in un barattolo e che provvedeva ad aggiungere alle suole alle quali ne erano venuti a mancare alcuni. All'entrata della porta principale della casa, ai due lati, erano poste due lamine, fissate direttamente al muro a una decina di centimetri da terra e larghe una ventina. Quando i lavoratori ritornavano dal campo dopo un massacrante lavoro, magari con il terreno umido, prima di entrare in casa si pulivano, per quanto possibile, le suole delle scarpe ricoperte di fango, proprio su queste lamine, strisciandovi sopra la suola per asportare il maggior quantitativo di terreno appiccicato possibile. Per dovere di cronaca devo dire che l'operazione era per lo più di immagine, in quanto le scarpe, e in special modo quelle chiodate, ben difficilmente si riuscivano a pulire con questo sistema, ma nonna Maria diceva: *t'it pulì al scherp*? (ti sei pulito le scarpe?) e ovviamente tutti rispondevano in modo affermativo. Rimaneva il fatto che dopo il pranzo o gli altri pasti quotidiani, bastava dare una occhiatina sotto la tavola per rendersi conto che la pulizia delle scarpe non era stata eseguita in modo ottimale. Così nonna Maria dopo aver provveduto a riassettare le stoviglie, prendeva la scopa e la paletta con il

manico di ferro sempre presente nelle vicinanze del camino e toglieva lo sporco più grosso e poi con uno straccio bagnato lavava il pavimento, ovviamente senza detersivi, ben lungi dall'essere presenti in quel tempo. Andava anche all'esterno a ripulire il grosso del fango rimasto sotto a quelle due lamine ai fianchi della porta di ingresso che avevano solo in parte ripulito le suole delle scarpe dei familiari.
E così, fra un chiodo e l'altro, il calzolaio finiva la sua opera e se ne andava dopo aver raccolto tutti i suoi arnesi che, riposti in capienti borse, trovavano sistemazione su quella bicicletta che per lui era sia un mezzo di locomozione che la bottega di un artigiano ambulante anche questo del tutto scomparso, oramai da molto tempo.

Il postino

Questo personaggio era ritenuto fondamentale dagli abitanti sparsi per la campagna della frazione. Piovesse o facesse un caldo terrificante era sempre puntuale nella consegna della posta giornaliera. Era Gino Cristoni, un signore che abitava a Manzolino e che aveva come area di lavoro le frazioni di Manzolino, Riolo e Rastellino. Munito di bicicletta da uomo, con un berretto recante lo stemma delle Poste e una visiera che proteggeva gli occhi dal sole, aveva una capiente borsa di cuoio sistemata saldamente sulla parte anteriore del manubrio. Dalla parte superiore, sempre aperta, si poteva intravedere la posta ben sistemata e già divisa per ogni singola via in funzione dei numeri progressivi che ogni via aveva. Un'altra capiente borsa trovava posto attaccata alla canna della bicicletta, così che tutta la posta di sua competenza era a portata di mano. Era di una gentilezza squisita; entrava nel cortile, chiamava di norma nonna Maria che conosceva da un numero infinito di anni e consegnava la posta. Se ne andava poi salutando e dopo avere scambiato qualche frase inerente il tempo o i lavori che in quel momento si svolgevano nei campi.
Anche se non dovuto e mai richiesto, mi ricordo che a Natale e a Pasqua nonna Maria elargiva un piccolo dono in natura al postino che accettava ringraziando. Mai denaro passò di mano, ma un pezzo di salame o qualche uovo veniva elargito a quell'uomo che passava tutti i giorni della settimana, tranne la domenica, per ogni casa che avesse posta in arrivo.
Le famiglie erano in numero minore rispetto ai giorni nostri nelle varie frazioni, ma quando penso che comunque doveva prima portarsi alle Poste centrali del Capoluogo per ritirare la sua posta del giorno e poi percorrere una infinità di chilometri su strade sterrate e ghiaiose per le tre frazioni di sua competenza, penso che era davvero un ottimo operatore. Io bambino ammiravo quell'uomo così diverso dagli altri che intratteneva con tutti un ottimo rapporto e quando arrivò il momento del suo abbandono dell'attività per raggiunti limiti di età anch'io nel mio piccolo ne ebbi dispiacere. Da quel momento non ci fu più un postino del posto, ma molti addetti si susseguirono nel tempo e non fu più la stessa cosa.

Le scarpe e i vestiti

Abbiamo già parlato, e ne parleremo ancora, del "passaggio" di indumenti da un bambino all'altro. Quello che ricordo ancora e che mi fa sorridere sono le scarpe! Come mai, direte voi? Intanto bisogna dire che quando si poteva si camminava scalzi (noi bimbi) e quando ciò non era climaticamente possibile si sostituivano immediatamente appena arrivati a casa. *T'it cambiè al scherp*? (ti sei cambiato le scarpe?) era la prima domanda che mamma ci faceva non appena mettevamo piede in casa.
Le scarpe buone (veramente poche) venivano riposte e si calzavano quelle (molte) obsolete, già risuolate un numero imprecisabile di volte. Perché mi viene da sorridere? Presto detto: non esistevano i cosiddetti calzascarpe che ora vengono di norma regalati ogni volta che si acquista un nuovo paio di calzature. Si ricorreva pertanto… al cucchiaio! Sì, proprio al cucchiaio che utilizzavamo per la minestra in brodo. Si introduceva fra scarpa interna e il calcagno del piede e con una semplice e abile manovra il tallone entrava nel suo posto naturale. +
Dove era il problema? Noi bimbi proprio non avevamo la pazienza di prendere il cucchiaio e cercavamo di introdurre il piede nella scarpa facendo leva prima con un dito e poi spingendo il tallone verso il basso. In tal modo, molto spesso, la manovra non riusciva e il risultato era un vero e proprio raddoppio della parte alta della scarpa sulla parte sottostante. Quando mamma o nonna si accorgevano di questa errata manovra era una sicura sgridata: *tè fat andèr la schèrpa d'arbòt* (Hai fatto raddoppiare la parte terminale della scarpa) dicevano e questo non andava bene, perché poi la scarpa non si utilizzava più nel modo migliore. Il calzolaio cercava di porre rimedio al guaio ponendo un pezzettino di cuoio leggero (*la cavazzèina*), riducendo però la superficie interna della scarpa. E questo era un guaio, perché di norma già stringevano di suo e quindi poi il piede faceva enorme fatica ad entrare. Un male ai piedi da cani, ve lo posso giurare! Nella mia vita di bambino quelle parole le avrò sentite profferire centinaia di volte. Bisogna poi aggiungere che, prima di comperare un nuovo paio di scarpe per noi bimbi, bisognava attendere un bel po' e intanto i piedini crescevano e urtavano contro il termine della scarpa tanto che le dita dei piedi dovevamo tenerle un po' rattrappite. Un male da cani! Succedeva anche che la suola delle scarpe ad un certo punto presentasse un buco e pertanto doveva intervenire il calzolaio per la risuolatura. Però i tempi a volte non coincidevano e così quel buco veniva temporaneamente occluso mediante una suola di… cartone, posizionata all'interno della scarpa che così riduceva la dimensione interna ancora di più, creando un supplemento di dolore al piede che dovesse entrare in simile assedio. Ovviamente il cartone non si doveva bagnare in caso di pioggia e questo era un altro problema tecnico: la camminata assumeva una strana conformazione nel momento che il piede non veniva del tutto abbassato sul selciato, pena la sicura entrata di acqua nella scarpa. Benedette quindi le giornate di sole in quei frangenti e l'arrivo del calzolaio era salutato in modo entusiastico.
Alla domenica mamma provvedeva a lucidare le montagne di scarpe della famiglia, ma nei primi tempi non vi era lucido e pertanto ci si arrangiava come si poteva. Così le scarpe da lavoro venivano trattate con una cotica di prosciutto che le rendeva un

po' più lucide del solito. Con quelle più importanti, dopo una spazzolatura, entrava in gioco anche un po' di saliva: così un piccolo sputo trovava posto sulla spazzola e con questa aggiunta si provvedeva alla lucidatura!
Poi in un periodo successivo anche la campagna poté usufruire di un prodotto molto in voga in quel tempo: era il lucido Brill, contenuto in una scatolina rotonda con tanto di coperchio che si apriva facendo leva su una linguetta che ruotava su se stessa e faceva così aprire le due parti di cui la scatola era composta.
Da quel momento fu tutto un'altra cosa e anche le scarpe dei contadini poterono assumere un aspetto migliore.
Per i vestiti non andava di certo meglio. Capitava spesso che qualche indumento dei grandi venisse riciclato dal sarto a beneficio di noi bimbi, che essendo di più minute dimensioni, *ag n'avànza anc* (ne rimane anche). Se invece questo indumento nella parte interna era ancora "buono" veniva riconfezionato capovolto: cioè quello che prima era all'interno diventava l'esterno e viceversa.
Questo spesso capitava con i cappotti (*i paltò*) e i vestiti a giacca, gilè e pantalone (*giàca, curpàt e bregh*). I vestiti, dicevano gli anziani, sono come il maiale *an sbòta via gnìnta* (non si butta via niente). Queste erano le vicissitudini di quei tempi.

Il fabbro

La nostra frazione a quei tempi aveva gli artigiani che collaboravano con gli abitanti nel loro duro e umile lavoro nei campi. La quasi totalità dei loro interventi era riservato pertanto al ripristino o alla costruzione di attrezzi utili in questo settore lavorativo. La loro genialità, stante anche i modesti attrezzi di cui disponevano, era riconosciuta da tutti e pertanto il loro lavoro era molto apprezzato.
Il fabbro era uno di questi artigiani. Si chiamava Luigi Masetti (1901 – 1989) e aveva la sua bottega di artigiano in Via Savioli, proprio a fianco dell'asilo vecchio che ho frequentato prima delle scuole elementari. Viveva con la moglie Adele Benuzzi (1905 – 2003) e se si visitava la sua officina (sarebbe meglio appunto chiamarla bottega) si potevano notare: un trapano a colonna, un banco con un paio di grosse morse per lo staffaggio dei pezzi da lavorare e una serie di utensili sparsi sia sul banco da lavoro che appesi ad un'asse sistemata sulla parete, proprio in corrispondenza del banco. Molto spesso, subito all'esterno della porta, si poteva vedere la fucina che era il mezzo utilizzato per scaldare mediante la fiamma i pezzi che poi erano lavorati con maglio e incudine. La fucina ha sempre attirato la mia attenzione di bambino che vedeva sprigionarsi un'intensa fiamma da quel trabiccolo di ferro. Era una specie di tavolino con un ripiano sul quale si ponevano blocchi di carbone. Una volta che questo combustibile aveva preso fuoco mediante un innesco e grazie a un fiammifero, si agiva su di una ventolina, che azionata a mano su un lato del supporto, inviava un getto d'aria alla base della fiamma provocando una combustione molto violenta. Ogni volta che l'aria

era immessa in vicinanza della brace si aveva uno scintillio improvviso e i carboni prendevano una colorazione violacea, sintomo di un'alta temperatura raggiunta grazie all'ossigeno, componente comburente contenuto nell'aria.
Quando ancora ero un fanciullo ho visto anche alcune di queste fucine dove vi era un sistema a soffietto azionato a pedale che convogliava l'aria nello stesso punto. Questo generatore di calore, che poteva raggiungere anche temperature molto elevate, era lo strumento che il fabbro utilizzava per addolcire la durezza dei metalli e in special modo il ferro che a quei tempi era molto utilizzato per gli attrezzi che servivano nei campi. In vicinanza della sua bottega, si poteva udire il lavoro del fabbro anche senza la vista diretta. I colpi del grosso martello con il quale plasmava il ferro rovente utilizzando come base di appoggio una grossa incudine ancorata su un basso tronco di legno ricavato dal taglio di un albero, si potevano udire anche a considerevole distanza dal luogo di lavoro di quell'artigiano. In un primo tempo Luigi Masetti fu coadiuvato nel lavoro di fabbro da suo fratello Roberto Masetti (1909 – 1983), poi il sodalizio si sciolse, probabilmente dovuto al fatto che bastava un solo fabbro per i lavori commissionati e così il fratello Roberto si trovò, dapprima un lavoro sempre di fabbro nel Capoluogo, per poi passare ad un'attività diversa nel campo dell'edilizia; si convertì cioè in muratore. Intanto il figlio di Luigi, Ruggero, cominciò ad affiancarsi al padre nel suo lavoro e poi, in tempi successivi ne prenderà il posto a tutti gli effetti. Il lavoro consisteva nella riparazione di attrezzi rurali, in un primo tempo manuali e poi con il passare degli anni, anche attrezzi di tipo meccanico.
Ogni problema era risolto con l'impiego degli utensili a loro disposizione e con l'apporto di materiali ferrosi che si potevano notare anche all'esterno della sua officina, appoggiati alle pareti. Così un tubo o una lamina di ferro erano prelevati, portati nella bottega, tagliati a misura e utilizzati per la riparazione dell'attrezzo. Non vi era ancora la possibilità dell'utilizzo di trapani o altri arnesi a motore e tutti gli utensili erano azionati a mano: così il trapano aveva un volano con il quale si poteva azionare la punta, il seghetto era manuale e la lima a mano era la padrona assoluta capace di togliere bave, lisciare superfici o rendere perfettamente combacianti parti da unire. In un primo tempo ogni riparazione avveniva mediante l'apposizione di viti e bulloni o con l'utilizzo di chiodi metallici e poi comparve un'attrezzatura molto importante che serviva per saldare i pezzi metallici fra loro. Erano due bombole una delle quali conteneva il combustibile che era il gas acetilene e l'altra, il comburente, cioè il gas ossigeno. A vederle sembravano due bombe d'areo un po' più allungate rispetto a quelle che vedevo raffigurate nei tabelloni appesi nella scuola per farci capire i pericoli che vi erano ancora sul territorio dopo la fine della seconda guerra mondiale. Due strani oggetti erano collegati alla parte terminale di ognuna di queste bombole e ognuno di questi portava due strumenti che segnavano, tramite un indice, uno, il complessivo contenuto di ogni bombola e l'altro ciò che da essa si prelevava al momento dell'utilizzo. Due tubi di gomma di un paio di metri di lunghezza cadauno partivano da questi due oggetti (erano i riduttori di pressione, ma a quel tempo certamente io non ero in grado di saperlo) e finivano entrambi in un terminale che aveva la sagoma di una pistola allungata, che chiamavano il cannello. Luigi apriva entrambe le valvole delle due bombole, regolava la pressione di uscita di ognuna, apriva il rubinetto di deflusso

del gas acetilene sul terminale e mediante un fiammifero da cucina accendeva la miscela uscente dal cannello e subito partiva una fiamma gialla che era la combustione, ancora parziale, dell'acetilene. Da sola, senza l'apporto dell'ossigeno questa fiamma oltre ad essere di un colore giallo intenso, emanava una scia di fumo nero e nel caso si spegnesse per cattiva combustione, si udiva uno scoppio più o meno intenso a seconda di quanta acetilene era stata programmata in uscita e un forte odore caratteristico di questo gas si spargeva nell'aria. In questo caso si ripeteva l'operazione di innesco della fiamma e poi si apriva delicatamente l'altro rubinetto del cannello per permettere all'ossigeno, comburente, di miscelarsi con la fiamma dell'acetilene. Si otteneva così una fiamma molto intensa e di colorazione che andava dal violaceo all'azzurro. La parte terminale della fiamma, se azzurra, aveva la temperatura più elevata e un pezzo di ferro che ne fosse colpito, diventava incandescente in pochissimo tempo. L'operazione di saldatura era, ed è tuttora, un'operazione molto delicata e solo un professionista, che diventa tale dopo innumerevoli prove, riesce ad ottimizzarne il risultato. Infatti, prolungando troppo il riscaldamento del pezzo metallico da saldare, si può ottenerne la fusione con relativa perdita di materiale, mentre un riscaldamento non sufficiente non riesce ad amalgamarne la saldatura. Se la temperatura dei due pezzi da saldare era quella giusta, Luigi poneva un altro pezzo di materiale dello stesso tipo, che veniva chiamato materiale d'apporto, in corrispondenza dei due pezzi da saldare. L'alta temperatura scioglieva il materiale d'apporto che così colava nella fenditura fra i due pezzi da saldare e lentamente eseguiva questa operazione spostandosi lungo il percorso da saldare.
Alla fine spegneva il cannello che spesso reagiva ancora con un piccolo scoppiettio. Si lasciava raffreddare la saldatura e a volte si accelerava questo procedimento versando acqua sulla parte saldata, facendo molta attenzione a non farsi investire dal getto di vapore che l'acqua produceva al contatto con le parti caldissime della saldatura. Alla fine, mediante un martello molto speciale con i due battenti appuntiti, toglieva la parte superficiale della saldatura che era praticamente una scoria dovuta alla saldatura e solo dopo si poteva capire se questa era stata effettuata nel modo migliore.
Poi arrivò anche nella nostra frazione l'energia elettrica e allora le cose cambiarono in modo molto veloce. Comparvero i motori elettrici, capaci di rendere il duro lavoro del fabbro molto più semplice. Dopo l'arrivo del boom economico anche queste botteghe di artigiano cambiarono volto e spesso cambiarono anche sede. La bottega del fabbro Luigi Masetti chiuse i battenti e l'attività fu trasferita nella nuova ampia sede all'inizio di via Isonzo, in direzione della Cooperativa Casearia. Un ampio moderno capannone con annessa nuova abitazione, sostituì l'angusta bottega di Via Savioli, insieme alla vecchia abitazione sovrastante e macchinari moderni, utilizzati dal figlio Ruggero sostituirono quelli manuali utilizzati da Luigi. Anche i macchinari rurali si erano nel frattempo evoluti e così le riparazioni del fabbro seguirono l'evoluzione del progresso meccanico in corso.

Il falegname

Nel nostro caso sarebbe più giusto dire i falegnami, in quanto ai tempi di cui parliamo le botteghe di falegname (*al falegnàm*) erano ben due: quella di Mario Masetti (1908 – 1985), fratello del fabbro Luigi e quella di Augusto Milioli (1887 – 1994). Il primo aveva la sua bottega proprio nella stessa corte del fabbro Luigi in via Savioli 38, mentre Augusto Milioli esercitava la sua attività in via Riolo, proprio a lato dell'osteria del Mulino e qui viveva con la moglie Anna Vecchi (1888 – 1979). Vi era lavoro per entrambi, spaziando la loro attività da quella di bottai (riparatori di botti del vino) a riparatori/restauratori di porte e finestre di abitazioni a quel tempo molto fatiscenti e a tutta l'attività inerente la riparazione di mobili, sedie e quant'altro avesse a che fare con il legno. Anche qui l'attrezzatura era tutta di tipo manuale e entrando in quelle botteghe si notava subito un grande banco da lavoro con le morse per lo staffaggio dei pezzi da lavorare, ma di tipo alquanto diverso da quelle viste nella bottega del fabbro. Queste del falegname erano lunghe in altezza e più larghe sul piano orizzontale con ganasce pure di legno, penso per non rovinare il pezzo da porre in morsa. Quando si entrava, si era subito colpiti dagli odori caratteristici del legno (*al legn*) lavorato e del collante (*la còla*) utilizzato per unire i vari pezzi di legno. Si notava anche il grande numero di utensili posti sul banco o appesi sulla solita parete sopra allo stesso e in modo speciale tanti scalpelli (*i scarpèl*) da legno di varie forme e lunghezze. Vi erano anche dei martelli (*i martì*) sia di ferro che di legno e seghetti a mano fra i quali la mia attenzione era attratta dal seghetto (*al sgat*) classico del falegname quello per intenderci che era di altezza maggiore vicino al manico e meno alla punta con i grandi denti che sporgevano uno a sinistra e uno a destra della lama e un terzo posizionato al centro. Una volta chiesi del perché di tale sistemazione dei denti del seghetto e mi fu risposto che i due denti sporgenti ai due lati servivano per il taglio del legno e quello diritto per togliere la segatura del taglio avvenuto che quindi non faceva bloccare l'avanzamento della lama durante il taglio. Molta segatura e trucioli residui della lavorazione erano sempre presenti nella bottega del falegname insieme a tanta polvere, tanto che quest'ultima ricopriva sempre ogni parte del laboratorio. Nel cortile si potevano notare delle cataste di legno già tagliato in assi che erano la sorgente principale dell'attività del falegname. All'interno della bottega si potevano trovare assi appoggiate alle pareti di tutti i tipi di legno e dimensioni.

Non si buttava via niente e anche i residui della lavorazione del legno venivano utilizzati, dai trucioli alla segatura (*la sgadèza*). Questi prodotti residui erano utilizzati per l'alimentazione della stufa e del focolare. Mario Masetti lavorava da solo, mentre Augusto Milioli era coadiuvato dal figlio Tomaso (proprio cosi, con una m sola, probabilmente dovuto ad un errore dell'ufficiale comunale all'atto di trascrivere il suo atto di nascita). Nessun screzio o rivalità attraversava il lavoro di queste due botteghe di artigiani e ognuna aveva i suoi clienti abituali. A volte andavano anche presso le abitazioni, sia per prendere le misure esatte di porte e finestre da costruire, sia per il ripristino di qualche tino, in previsione della vendemmia futura, che essendo di dimensioni ragguardevoli non poteva essere trasportato presso il laboratorio di falegnameria.

Per le botti invece vi era il trasporto e spesso si vedeva un carro trainato da buoi o da un cavallo con sopra la botte che era portata presso i falegnami per la riparazione, che di norma era una doga (*la dàuga*), che doveva essere sostituita. A quel tempo i contenitori di plastica e di acciaio per la cantina non erano neppure nel pensiero dei contadini. Quando a cedere, oltre la doga, era anche uno dei cerchi (i sarciàun) che esternamente tenevano unite le doghe, interveniva anche il fabbro mediante il rifacimento dello stesso o la nuova chiodatura dell'esistente. Poi subentrò anche la possibilità della saldatura come abbiamo più sopra riferito.
Con la bicicletta che trainava un carretto, i falegnami si recavano presso la casa dei contadini ed eseguivano il loro lavoro. Per fare fori utilizzavano un trapano a mano e delle punte da legno di varie dimensioni. Invece della lima utilizzata dal fabbro usavano la raspa che non era altro che una lima con i denti più sporgenti rispetto alla lima. La pialla a mano (*al pialàt*) raschiava le assi di legno formando trucioli (*i tròcial)* che si liberavano da una feritoia posta sul lato superiore della pialla stessa e la profondità di incisione del legno si regolava con una vite che alzava o abbassava la parte tagliente della pialla stessa. Con l'avvento dell'energia elettrica portata nella frazione dalla Società l'Emiliana, l'attività anche per i falegnami subì una profonda trasformazione. Così una sega elettrica a nastro e poi una a disco aiutarono il loro lavoro nel taglio del legno, mentre una rumorosissima pialla provvedeva sia alla diminuzione dello spessore del pezzo di legno che alla sua perfetta levigatura.
Una mattina stavamo per partire per una battuta di caccia e vidi arrivare al punto di incontro Tomaso Milioli con una evidente fasciatura ad una mano e chiesi cosa fosse successo. Si mise a ridere perché diceva che era frutto di una sua sbadataggine che poteva causare ben più profonda ferita. Mentre la pialla era in funzione, aveva inavvertitamente appoggiato il palmo della mano proprio sull'utensile in movimento che aveva provveduto, senza il minimo sforzo, a piallarlo un po'! Al tempo in cui andavo alla scuola elementare fioriva un'attività collaterale che era quella del traforo per i maschi, mentre le bambine si cimentavano in vani tentativi di ricamo o nell'utilizzo dei ferri da calza. Nelle ore dedicate a questa attività i maschi tagliavano dei piccoli pannelli di legno cosiddetto "compensato" sui quali erano disegnati delle parti singole che poi si dovevano incollare tra loro per formare una serie di oggetti, come cavalli e carrozza, casette e così via. Oltre all'attrezzatura da traforo, che si acquistava in un kit apposito, bisognava avere la materia prima che nel nostro caso era il pannello sottile di compensato. Si andava quindi dai falegnami a chiedere qualche pezzetto di scarto di questo, per noi, fantastico materiale e allora Masetti o Milioli andavano pazientemente alla ricerca di questi piccoli ritagli che ci fornivano credo volentieri, visto il nostro grande l'entusiasmo nell'esporre l'uso che ne avremmo fatto. Con un piccolo seghetto e un'altrettanta piccolissima sega multidenti, aggredivamo il legno con molta attenzione, in quanto anche una piccola manovra errata portava inevitabilmente alla rottura della piccolissima lama del seghetto a nostra disposizione. Quante ne ho rotte al pari dei miei compagni, ma alla fine riuscivamo sempre a terminare l'opera con l'utilizzo di una specie di colla, molto simile all'attuale Vinavil, con la quale poi assemblavamo i vari pezzi traforati.
Di Augusto Milioli, uno dei primi cacciatori della frazione, conservo un ricordo par-

ticolare. Eravamo stati entrambi invitati nel laghetto di caccia dei Belletti che per un giorno alla settimana era stato preso in affitto da cacciatori riolesi, fra i quali vi erano Rino Roatti e appunto il figlio di Augusto, Tomaso Milioli. Nelle botti si attendeva l'eventuale arrivo di qualche uccello acquatico e in attesa si controllavano il fucile e le cartucce, si mangiava qualche panino o un frutto. Augusto era già molto avanti negli anni, tanto che non partecipava più alle battute alla lepre, perché le sue gambe non gli permettevano uno sforzo prolungato. In botte era un'altra cosa; si stava seduti in attesa di qualche volatile sul pelo dell'acqua del bacino e non vi era sforzo alcuno. Augusto aveva una bella doppietta con i cani percussori esterni e ogni tanto la imbracciava fingendo di prepararsi allo sparo. Quel giorno non arrivò nessuna preda da cacciare, ma passammo una mezza giornata in compagnia parlando delle varie battute di caccia alle quali lui aveva partecipato, raccontandomi aneddoti gustosissimi. Se non ricordo male quella fu l'ultima uscita come cacciatore, mentre il figlio Tomaso continuò ancora l'attività venatoria che sicuramente gli era stata inculcata dal padre. Di Mario Masetti ricordo che, rimasto vedovo di Elisa Girotti (1907 – 1980), continuò ancora la sua attività. Un giorno non lo videro scendere al mattino presto come era sua abitudine e qualcuno dopo alcune ore cominciò a preoccuparsi. Bussarono alla sua porta senza ricevere risposta e allora un vicino pensò bene di prendere una scala a pioli e controllare la situazione da una finestra della camera da letto che si trovava al primo piano sopra la sua bottega. Mario era a letto e ogni tentativo di rianimarlo fu vano: era deceduto in silenzio come in silenzio si era protratta la sua vita di onesto artigiano del legno.

L'arrotino (e non solo)

Armando Artioli lo abbiamo già conosciuto, quando abbiamo parlato della vendemmia. Lui aveva l'unico torchio esistente nel nostro territorio, mediante il quale provvedeva a spremere, presso terzi, un altro quantitativo di vino (al turciadùr) dalle vinacce. Questa attività poi con il tempo passò di mano ad altri che avevano dei sistemi più moderni. Ricordo che esercitarono tale attività Simoni e anche Borgatti, figlio di quel furbo contadino che "offrì" il secondo coniglio inesistente ai due cacciatori in quell'episodio comico già raccontato.
Artioli nel frattempo si inventò un altro mestiere: l'arrotino (*al guzadàur*) degli utensili utilizzati dai contadini per lo sfalcio del fieno. In quel momento erano già esistenti le falciatrici (*la sgadàura*) azionate mediante il traino di animali. Per lo sfalcio si utilizzava un utensile chiamato "ferro" che non era altro che un susseguirsi di triangoli taglienti su due lati, tenuti da bulloni su una lunga verga, che si muoveva in modo alternativo, mediante un collegamento meccanico con una ruota della falciatrice stessa. Una lunga leva azionata a mano poneva in collegamento gli ingranaggi della ruota con quelli di questo lungo ferro che aggrediva gli steli da tagliare durante l'avanzamento del mezzo meccanico. È facile intuire che questo oggetto, deputato allo sfalcio, era

bisognoso, ogni tanto, di un ripristino dei lati taglienti, in quanto questi perdevano la proprietà del taglio, sia per la normale usura, ma anche per contatti più o meno violenti con corpi che si trovassero sul cammino quali sassi, pezzi di ferro e altro ancora. Si smontava il ferro che si sfilava dalla barra della falciatrice e inizialmente lo si portava da Armando Artioli che risiedeva ancora nel complesso dove si trovava il caseificio di Pedrini in prossimità della chiesa lungo via Riolo.
Armando si era dotato di un'attrezzatura atta al ripristino delle parti taglienti dei ferri che consisteva in una mola azionata da un motore elettrico. Mi ricordo che al disopra della mola era localizzato un contenitore nel quale era immessa acqua che, mediante un tubicino interrotto da un rubinetto, poteva far defluire un getto piccolissimo di acqua sulla mola stessa. Questo serviva per rendere l'affilatura delle parti taglienti ottimale e raffreddava le zone di contatto delle parti ferrose sulla mola che per attrito si riscaldavano, rendendo così il lavoro più celere e ottimale. Durante il lavoro estivo era facile vedere Armando che in un primo tempo in bicicletta e poi con un "mosquito", provvedeva a portare e ritirare i ferri da affilare presso i contadini stessi, che così non interrompevano neanche per un minuto il loro lavoro nei campi.

Il Garelli Mosquito credo lo conoscano soltanto i motociclisti anziani e gli appassionati di cose vecchie. Oggi è un pezzo da museo, mentre tanti anni fa è nato per motorizzare chi di soldi ne aveva davvero pochi. è un veicolo che parte da un guizzo di genialità unica, l'idea di applicare un piccolo motore a due tempi ad una semplice bicicletta. Un'idea d'altri tempi, nata dalla povertà e dalla voglia di rinascere del dopoguerra. Bastava possedere una normale bicicletta, ovviamente classica e dalle ruote alte: il motore era venduto in kit, e un minimo di esperienza e un paio d'ore di lavoro erano sufficienti per montarlo a regola d'arte. Il manuale di istruzioni era un vero e proprio testo specialistico, ricco di commenti, spiegazioni ed immagini fotografiche o a disegno: un grande aiuto per chiunque, anche per i più sprovveduti. Il motore era montato in basso, tra i due pedali: nonostante l'ingombro limitatissimo, sul lato sinistro sporgeva oltremisura e perciò nel kit era fornito un perno delle pedivelle allungato, in modo che il pedale sinistro potesse girare liberamente (altra idea geniale...). Il serbatoio era piccolo e appiattito ed era montato sul parafango posteriore, subito dopo la sella. Non appesantiva affatto la linea, anzi la slanciava, addirittura poteva essere adoperato come portapacchi. Ma adesso basta parlare, il motore è pronto, e la bici non aspetta altro che di esser trascinata via! Mettere in moto? È una parola, il Mosquito è così scarno che non ha frizione e nemmeno variatore, l'albero motore è fissato direttamente ad un rullo che fa presa sul pneumatico posteriore. Praticamente, per avviarlo occorre partire con la bicicletta, dando due o tre giri energici di pedale; e proprio per questa sua trasmissione così spartana, non appena si arresta la bici, si arresta anche il motore. Roba d'altri tempi, dirà qualcuno, non si vede nemmeno nei cartoni degli Antenati...! Tutto vero, ma ricordate che è pur sempre un veicolo da dopoguerra, e non un catalizzato alla moda dei giorni nostri. Per rendere l'avviamento e l'arresto più fluidi e meno faticosi, si adoperava l'alzavalvola, una piccola valvola di sfiato sulla testa del motore: privo di compressione per i primi giri a vuoto, la piccola zanzara si avviava facilmente e altrettanto dolcemente si fermava. "Mosquito" infatti significa zanzara, non so bene in quale lingua: il suo rumore assomigliava infatti, più che a un mostriciattolo a benzina, al frinire di un insetto. La bici né punta né unta andava piano, al massimo a 35 all'ora,

e nelle salite più forti faticava, tanto che bisognava aiutarla coi pedali. La trasmissione a rullo aveva i suoi limiti, e con la pioggia il rullo tendeva a slittare sul pneumatico posteriore, divorandolo ben presto. La miscela di allora era tutt'altro che verde, anzi era al 7% (in rodaggio addirittura al 10!), e la povera candela affogava molto presto. Allora non era considerato antiquariato da salvare, ma roba vecchia da buttare. Peccato, perché il mondo che scorreva piano a una velocità di trenta chilometri all'ora, senza pedalare e senza faticare, era davvero bello.

Ma il nostro Armando, pieno di ingegno, si inventò ancora un altro nuovo lavoro. La coltivazione dei campi stava in quel periodo passando da tradizionale ad intensiva. Si era capito che oltre alla qualità dei prodotti bisognava produrre quantitativi maggiori per ottenere guadagni un po' più interessanti. Pertanto si cominciarono a scegliere coltivazioni più redditizie e ad utilizzare anche concimi non solo naturali, ma anche di provenienza chimica. Chi poi possedeva riserve di acqua cominciò ad irrigare a scorrimento vasti appezzamenti di prodotti quali ad esempio il granoturco, le barbabietole da zucchero, l'erba medica e così via.

Per portare l'acqua dal macero o dal canale fino al punto prescelto, occorreva una certa attrezzatura che non tutti gli agricoltori potevano permettersi. Così il nostro Armando Artioli si dotò di un motore a scoppio di marca Ruggerini alimentato a petrolio, di una pompa ad aspirazione con relativo gommone di prelievo e di un certo quantitativo lineare di tubi da irrigazione, probabilmente acquistati dalla ditta Berselli di Castelfranco Emilia che a quel tempo cominciò appunto a produrre a livello industriale tubi da irrigazione di ogni tipo. Così, a richiesta, Artioli passava di podere in podere ad irrigare appezzamenti produttivi. Il motore collegato alla pompa di aspirazione era posto proprio a lato del luogo dal quale l'acqua sarebbe stata prelevata. Si bloccava il carrello su cui questa attrezzatura era posta, per evitare che le vibrazioni causate dal moto del motore, potessero in qualche modo farlo scivolare dentro al bacino. Si posizionavano i tubi in ferro lungo il percorso per raggiungere la zona da irrigare e poi si bloccavano l'un l'altro con l'introduzione della testa dell'uno con il terminale dell'altro. Una piccola linguetta posta sulla testa di un tubo agganciava il terminale dell'altro in modo da evitare che si sfilassero durante l'esercizio. Una gomma posizionata sempre sulla testa di ogni tubo, faceva da guarnizione affinché l'acqua non fuoriuscisse fra il collegamento di due tubi. Si portava l'acqua anche a parecchia distanza dal luogo di prelievo e si poteva notare questo serpente di tubi che percorrevano il campo fino al terminale. I tubi erano di lunghezza standard di quattro metri cadauno (in momenti successivi furono costruiti anche tubi di sei metri) e quindi ce ne volevano 25 per la lunghezza media di un appezzamento di cento metri, più quelli necessari a raggiungere questo appezzamento dal luogo dove l'acqua era prelevata. Una volta terminata la sequenza di collegare i tubi, Armando Artioli provvedeva al caricamento della pompa: prendeva un secchio d'acqua e da un orifizio situato sul lato della pompa, versava quanta acqua necessitava per il riempimento della pompa stessa. Quindi si poneva in moto il motore a scoppio Ruggerini, mediante una fune che era arrotolata sulla puleggia dell'albero motore. Un forte strattone poneva in rotazione l'albero motore e nel frattempo la corda usciva dalla puleggia.

Se tutto funzionava bene, il motore dopo qualche sbuffo nero partiva e si azionava

l'acceleratore a mano per aumentare il numero di giri. Poi una cinghia in gomma veniva posta sulla puleggia della pompa e sul volano del motore. Con un sistema di traslazione orizzontale si poneva in "tiro" la cinghia e la pompa cominciava a prelevare l'acqua dal sito e a trasferirla lungo la tubazione. Se questa era lunga, ci voleva un po' di tempo prima che l'acqua uscisse dall'ultimo tubo. Un cenno della mano di una persona posta alla fine della tubazione, avvertiva Artioli del successo e questi azionava l'acceleratore del motore, posizionandolo in modo che il numero di giri del motore fosse quello ottimale. Una persona poi stava sul punto di fuoriuscita dell'acqua e pian piano toglieva un tubo alla volta a ritroso fino al termine dell'appezzamento da irrigare. Si andava ad ore: Artioli segnava l'ora di inizio dell'irrigazione e poi alla fine si calcolava il tempo trascorso. Ogni tanto passava per riempire il serbatoio del motore con altro carburante che era petrolio e che prelevava da una tanica (*al canèster*) di militare provenienza. Alla fine dell'irrigazione, con l'utilizzo di un carro si ricaricavano i tubi, si agganciava sul retro il complesso motore-pompa e si partiva per un'altra irrigazione. Riparleremo di questa strumentazione quando faremo la storia dei maceri della zona.

Il motore a scoppio è una delle più grandi invenzioni della storia dei trasporti. I primi prototipi risalgono a metà dell'Ottocento, realizzati da ingegneri italiani e francesi. Ma oggi il motore a scoppio è legato al nome di Nicolaus Otto che lo costruì nel 1876. Il funzionamento di un motore a scoppio si basa sulla trasformazione dell'energia chimica del carburante in energia meccanica. Questa trasformazione avviene tramite una serie di passaggi mediante i quali il carburante è iniettato nel cilindro, fatto esplodere in modo che la pressione spinga il pistone che muovendosi fa ruotare un albero, con il movimento che si propaga, volendo, fino alle ruote del veicolo.

L'elettrauto

I tempi si evolvevano in fretta e allo scoppio del boom economico, alla fine degli anni cinquanta, il duro lavoro manuale dei contadini venne in parte alleviato dalla comparsa dei primi motori agricoli.
Il primo di questi che fece la sua comparsa nel nostro podere fu un motore a scoppio Ruggerini alimentato a petrolio che fu acquistato di seconda mano dalla famiglia Righi che abitava in via Larga. Era posizionato sull'estremità di un carrello di legno con le ruote in ferro e nella parte contrapposta era sistemata una pompa aspirante Caprari per irrigazione. Al centro del nostro podere si trovava una fontana che acquisiva acqua di falda alla profondità di una trentina di metri. Il flusso dell'acqua in superficie avveniva spontaneamente. Se si toglieva il tappo avvitato sulla parte terminale del tubo della fontana affiorante per una decina di centimetri dal terreno, fuoriusciva un getto d'acqua che ricadeva immediatamente formando una fantastica cascata. Quell'acqua si poteva bere tranquillamente ed era anche molto fresca. Con le mani a coppa ci potevamo dissetare e riempivamo i fiaschi impagliati che portavamo ai lavoratori intenti

nel duro lavoro dei campi. Ad un certo punto le coltivazioni diventarono intensive e allora anche l'irrigazione contribuì allo scopo. Prima dell'avvento del motore ci si arrangiava a portare l'acqua a distanza dalla fontana con mezzi spartani. Funzionava così: un tubo di circa un metro di altezza a L veniva avvitato all'estremità del tubo della fontana e da qui partivano dei tubi di latta sostenuti nella prima parte da dei pali piantati a X nel terreno fino a fare scendere a livello del terreno i tubi stessi. Poi questi, infilati l'uno nell'altro, proseguivano il loro cammino fino a raggiungere il luogo da irrigare. Quindi l'alimentazione di questo apparato, molto alla mano, avveniva praticamente per gravità. Dalla fontana usciva l'acqua che sotto la spinta della pressione la faceva risalire lungo il primo tubo fino ad un metro di altezza e poi per gravità l'acqua proseguiva il suo percorso lungo la tubazione. Vi erano delle perdite, in quanto i tubi di latta non avendo guarnizioni nei punti di attacco, lasciavano uscire un po' del loro contenuto. La seconda limitazione era quella che, visto l'apparato utilizzato, non si potevano percorrere che pochi metri tutti all'intorno della fontana.
Apro una parentesi storica: quelle che noi continuiamo a chiamare fontane, che ai giorni nostri sono praticamente scomparse, visto che le falde acquifere si sono abbassate a tal punto che nessuna di esse riesce ad alimentare spontaneamente una fontana, vengono in gergo chiamati "pozzi artesiani". Del perché di tale nome è presto fatta la storia: il nome deriva dalla contea di Artuà in Francia dove tali pozzi furono trivellati da quelle popolazioni prendendo l'esempio dai trivellatori modenesi che conoscevano già da tempo questa tecnica. Infatti, se un attento osservatore guarda lo stemma del Comune di Modena, vedrà oltre alla corona di alloro e allo stemma, anche due trivelle infilate nella corona che non vorrei fossero scambiate per due cavatappi (*al tirabusàun*) associandone l'uso allo stappo delle bottiglie del Lambrusco! Quelle sono invece due trivelle per celebrare il fatto che i primi trivellatori del terreno per prelevare acqua di falda furono i modenesi e pertanto questi pozzi, chiamati impropriamente pozzi artesiani, sarebbe più logico chiamarli "pozzi modenesi". Io comunque sono convinto che chiamarle fontane (*la funtèna*) sia il modo migliore per evitare questo processo storico.
Quindi la nostra fontana non era in grado di soddisfare appieno le richieste di irrigazione che a quel punto diventavano necessarie. L'acquisto di quell'apparato irriguo a motore sopperì al bisogno contingente. Per alcuni mesi si poteva notare il carrello del motore e della pompa che praticamente rimaneva installato in quel luogo, di fianco alla fontana alla quale si collegava con una gomma (*al gumàun*) che si inseriva direttamente nel tubo della fontana. Per evitare risucchio di aria durante il funzionamento del motore, veniva sistemato un mucchio di terriccio (*la mèlta*) prelevato in un fossato dove l'acqua stagnante formava questa specie di terreno colloso. Una lunga serie di tubi da irrigazione, acquistati dalla ditta Berselli completava l'impianto e così si predisponeva l'irrigazione per qualche appezzamento coltivato che ne avesse la necessità. Si irrigava l'erba medica, il granoturco, le barbabietole da zucchero, quelle per l'alimentazione animale e la canna da zucchero per le mucche. In certi periodi nei quali la siccità arroventava la terra, questo dispositivo funzionava quasi a ciclo continuo. Si era, nel frattempo, sperimentata una tecnica irrigua che non necessitava della continua presenza di un operatore al terminale di efflusso del sistema: si lasciavano appena staccati l'uno dall'altro una serie di tubi e così l'acqua irrigua usciva un po' da ogni orifizio spandendosi poi per scorrimento nell'appezzamento da irrigare. A intervalli di tempo

programmati zio o papà, in bicicletta, andavano al motore a versare altro petrolio nel serbatoio per poter proseguire l'irrigazione e controllavano lo stato di irrigazione e magari staccavano una serie di tubi in quanto quel tratto di terreno era già irrigato a sufficienza. Questo uso continuo di prelievo d'acqua dalla falda, creava nei dintorni qualche malumore. Si era infatti scoperto che quando il nostro apparato partiva per l'irrigazione, le fontane dei vicini, o almeno quelle che probabilmente erano collegate alla stessa falda acquifera, non riuscivano più ad espellere in modo autonomo la loro acqua. Probabilmente la falda si abbassava di livello e la pressione esistente nella falda stessa non era più sufficiente a far uscire spontaneamente l'acqua. Per mantenere le buone relazioni fra vicini, alle prime lamentele, si riduceva l'uso del sistema irriguo e soltanto per alcune ore della giornata si provvedeva ad irrigare.
L'uso continuo del motore Ruggerini, creava la necessità di manutenzioni periodiche più o meno programmabili. Il tipo di accensione del carburante di tale motore necessitava di una candela alimentata da un magnete. Ora vi risparmio la sequenza del funzionamento, ma questo particolare tipo di accensione del combustibile nella camera a scoppio, se vogliamo, era abbastanza semplice, ma se il magnete non funzionava bene, la scintilla della candela non era ottimale e allora bisognava chiamare l'unico elettrauto esistente in zona che si chiamava Vittorio Candini (1926 – 1982), persona genialissima di mente, autodidatta, che conosceva alla perfezione tutte le alchimie degli impianti elettrici dei motori che in quel periodo stavano facendo la loro straordinaria comparsa sia in campo agricolo che in quello viario.
Le macchine cominciarono a percorrere le strade molte delle quali non asfaltate e al loro passaggio lasciavano una scia di polvere pari alla nebbia delle giornate invernali. Candini aveva aperto una bottega di elettrauto in Via Emilia a Castelfranco Emilia sul lato destro da chi proviene da Bologna, poco prima e dirimpetto all'allora famoso distributore di carburanti Esso. Chi aveva bisogno della sua opera lo trovava intento allo smontaggio di un motorino di avviamento o alla riparazione di un faro. Le sue mani erano perennemente coperte di grasso o di olio e anche i suoi vestiti o la tuta emanavano l'odore caratteristico di questi lubrificanti. Sempre pronto a darti una mano, passava anche per le case a risolvere tutti i problemi che l'uso di questi nuovi mezzi meccanici creava agli sprovveduti utilizzatori. Riparava le parti elettriche e poi elargiva consigli utili al buon funzionamento del motore stesso.
Il lavoro, come si può intuire, rendeva bene e pertanto ad un certo punto della sua vita, decise di costruirsi una bella villetta con annesso un piccolo podere agricolo in via Manzolino Ovest, già territorio della frazione di Manzolino. Scapolo impenitente, decise un giorno di allargare la famiglia unendosi ad una signora, credo con una figlia a carico. I primi tempi furono tranquilli e poi qualche cosa capitò, tanto che un giorno "radio-popolo" (informazioni che passavano di bocca in bocca) raccontò che la signora si era fatta a suo tempo intestare tutto quanto Vittorio possedeva per poi metterlo alla porta. Candini passò momenti molto duri che portarono alla chiusura della sua fiorente attività. Qualcuno cercò di aiutarlo e fu integrato come stradino comunale, un lavoro a quell'epoca abbastanza ricercato. Lo stipendio fisso e il posto sicuro, rendevano questo lavoro molto allettante. Dopo qualche tempo ritrovai Candini come custode presso il Liceo Scientifico "Tassoni" di Viale Reiter a Modena dove

io mi recavo come assistente tecnico a coadiuvare un mio collega, Rolando Zanetti, al funzionamento di un laboratorio scientifico/didattico per il perfezionamento di futuri insegnanti di Fisica delle Scuole Medie e Superiori. La mia sorpresa fu grande, perché era da anni che non avevo più sue notizie. Mi raccontò che era sempre solo e aveva avuto il posto da custode residente in quella scuola e al piano superiore viveva in un comodo appartamento arredato. Come è strana la vita. Ritrovi una persona che esercitava un mestiere molto remunerativo in un periodo precedente, conosci le sue disavventure familiari e i tribolamenti connessi e lo ritrovi di nuovo in "sella" per continuare a sperare in una vita migliore. Dopo qualche tempo, sempre frequentando lo stesso Liceo, venni a conoscenza che Vittorio Candini non era più il custode nella scuola a seguito di problematiche nate dalla presenza in zona, di notte, di addette alla prostituzione che in qualche caso avevano trovato, si sussurrò, ospitalità in quel luogo. Candini forse da tempo si era dedicato all'uso sistematico di alcolici e un giorno imparai che era deceduto per una malattia da ricondurre alla sua vita esagerata.
Un giorno, visitando il cimitero nuovo di Castelfranco Emilia, me lo trovai improvvisamente di fronte e la sua fotografia espresse in me tanti ricordi vissuti. Non voglio giudicare la sua vita privata, ma posso tranquillamente affermare di avere incontrato pochi autodidatti bravi come Vittorio Candini, uno dei primi moderni artigiani del nostro territorio.

Visita ad una vecchia bottega di elettrauto: il vecchio laboratorio con gli attrezzi appesi sopra il banco da lavoro, una rettificatrice, (ormai in disuso e ricoperta dalla polvere degli anni) e con il passare del tempo la patina si è stesa in ogni angolo. Sul pavimento sono appoggiate batterie vecchie e nuove, e ai ganci pendono cinghie di trasmissione, cavi, fili elettrici. E ancora un banco con altri attrezzi e utensili che hanno rimesso a nuovo chissà quante auto. Su tutto spicca un cartello, a testimonianza della disponibilità che non è mai mancata riguardo al cliente: "Disturbate pure quando volete il vostro elettrauto".

L'elettricista autodidatta

Quando io ero un bambino, l'unica fonte di luce che vi era nella mia casa era quella derivante dalle candele. Mi ricordo di vari candelieri di ottone che nonna Maria lucidava la domenica mattina quando anche le posate, pure di ottone, ricevevano le medesime cure. La sabbia appena bagnata con acqua e aceto e uno straccio erano il solo detersivo utilizzato, ma alla fine il risultato era veramente soddisfacente. I candelieri erano sistemati in ogni punto della casa e mozziconi di candele si potevano trovare in ogni ambiente e in special modo sul ripiano del camino del focolare. In quel punto se ne trovavano molti insieme agli immancabili fiammiferi (*i sulfanèin*) rigorosamente costruiti in casa utilizzando gli stecchi della macinazione della canapa. Non ricordo quale era la procedura per la loro costruzione, ma penso che il fosforo rosso, non velenoso come quello bianco, venisse utilizzato per la superficie di sfregamento,

mentre altri componenti, necessari per innescare la combustione, erano sicuramente inseriti nella capocchia dei fiammiferi. Ciò rendeva impossibile l'accensione di un fiammifero senza una particolare superficie di sfregamento, rendendo così molto più sicuro lo stoccaggio e l'utilizzo degli stessi fiammiferi. Erano molto lunghi nel gambo e non sempre funzionavano bene. Poi comparvero i fiammiferi da cucina in scatola e anche nonno Vincenzo era felice, perché il suo sigaro o toscano (*al tuscàn*) come lui lo chiamava, aveva bisogno di molte e prolungate accensioni e con quei nuovi fiammiferi era tutto più facile. Ad un certo punto le candele furono sostituite o integrate da alcune meravigliose lampade a petrolio bianco che emanavano una luce non esaltante nella potenza, ma sicuramente migliore di quella delle candele. La lampada si appendeva al centro del soffitto della cucina e serviva per illuminare tutta la tavola. Un regolatore di fiamma permetteva anche di ridurre o alzare il grado di luminosità dell'apparato. Ne avevamo pure un paio che si potevano trasportare e queste accompagnavano l'utente nel viaggio verso la stalla o il porcile quando il buio incombeva. Le cose andarono avanti ancora per un po' e poi venne il grande momento della luce elettrica. I pali che sostenevano i fili percorsero via Riolo sul lato della strada del nostro campo e arrivati all'altezza della nostra casa, un paio fili sostenuti da questi pali trovarono la strada del cortile e si fermarono sul lato ovest della casa ad una certa altezza dal suolo per poi scendere e attraversare il muro esterno della casa. Arrivati all'interno andarono a nascondersi in uno strano aggeggio nero munito di una ruota orizzontale (*al cuntadàur*). Ora bisognava prolungare quella linea elettrica all'interno dell'abitazione e questo lavoro doveva essere effettuato a nostro carico. Un nostro vicino, Adamo Furgeri (1917 – 1976) che di professione faceva l'agricoltore come tutta la sua famiglia, era un autodidatta del mestiere di elettricista. Abitava in Via Isonzo 4 con la moglie Luigia Martignoni (1920 – 2006) (ricordo le due bellissime figlie, Claudia e Chiara e il figlio Alberto) e aveva letto dei libri acquisendo un minimo di conoscenze utili per costruire una linea elettrica dal punto di arrivo al contatore fino agli utilizzatori che poi non erano altro che dei punti luce, cioè delle lampadine a incandescenza, (a filamento) per l'illuminazione. Utilizzava allo scopo una treccia di due fili che era sostenuta ogni metro lineare all'incirca, da un sostegno in ceramica inchiodato alle travi o alle pareti. La treccia abbracciava ogni sostegno e proseguiva la sua corsa fino ad un sistema che all'occorrenza impediva alla luce di oltrepassare questo punto: era un interruttore (l'interuttàur) rigorosamente a giro. Una specie di farfalla, che si poteva prendere con due dita, permetteva ad ogni mezzo giro di ottenere o il contatto elettrico o il taglio del contatto. Quindi i fili proseguivano fino alla lampadina, che per parecchio tempo non ebbe il suo contenitore o il lampadario attuale. Pendeva così dal soffitto, sostenuta dai soli due fili elettrici e avvitata al suo porta-lampada. Mi ricordo di una piccola scatolina, in ceramica, che era subito all'uscita da quello strano oggetto nero con ruota girevole che avrebbero chiamato contatore. Qui i fili entravano e poi uscivano e questa scatolina si poteva aprire sul davanti lasciando intravedere due piccoli fili di piombo attorcigliati che servivano, imparai poi, come fusibili che fondevano, proteggendo tutto il resto del circuito elettrico, in caso di sovraccarico o corto circuito, termini questi che avrei meglio conosciuto solo molti anni più tardi nel proseguo dei miei studi scientifici. Sta di fatto che Adamo Furgeri era assolutamente padrone della

situazione e da quale esperto autodidatta, portò la luce elettrica nei punti principali della casa. Fu meraviglioso godere di quella luce artificiale e il suo utilizzo era parsimonioso. Nonna provvedeva a spegnere qualsiasi punto luminoso lasciato inavvertitamente acceso, perché la ruota del contatore girava e diceva: *La lus la càsta dimòndi!* (la luce costa molto). A quel punto l'acquisizione della radio fu solo questione di tempo: una meravigliosa radio Geloso, tuttora presente in casa dello zio Altero, venne ad allietare i pochi momenti di relax che si potevano trovare in una famiglia di agricoltori. Era un mobiletto di legno lucidato con una parte anteriore laterale coperta di uno strano tessuto bucherellato dal quale uscivano, nella parte sinistra, le parole e i suoni meravigliosi della radio. Nella parte frontale sul lato destro vi erano alcuni pomelli neri di bachelite e un quadrante sui quali erano stampati una serie di nomi di città anche estere. Girando uno di questi bottoni si notava un'asta verticale che dietro ad un vetro trasparente, percorreva tutto questo susseguirsi di nomi di città e ad ogni nuova localizzazione si aveva un'altra voce o un'altra musica. Era di un'efficienza mostruosa, e la sintonizzazione su una determinata frequenza si poteva acquisire in modo molto accurato. Un altro bottone poi alzava o abbassava il volume della trasmissione.
Mi ricordo di un fatto realmente accaduto: ad un certo punto delle trasmissioni, per intervallarle, si sentiva il cinguettio di un passero o di un volatile simile al passero. È presente ancora oggi, quando le trasmissioni a carattere nazionale lasciano il posto a quelle regionali. Sta di fatto che ai primi cinguettii qualcuno, in vena di scherzi, sostenne che provenissero da un passero che forse, stanco, si era posato sui fili esterni della linea elettrica ed invitò uno dei presenti ad andare all'esterno per verificare la veridicità di tale affermazione. Mia zia Marcellina partì per il controllo e quando rincasò riferì di non avere notato nessun passero sui fili della luce prospicienti la casa! A quel punto tutti si misero a ridere e lei ci rimase molto male e volle anche lei sapere la provenienza di tale cinguettio. Come eravamo semplici a quei tempi; ci si divertiva con poco, perché poco si era abituati ad avere. I programmi preferiti erano le commedie trasmesse sul far della sera e nel periodo invernale, quando i lavori nei campi erano praticamente sospesi, si stava davanti al fuoco ad ascoltare la radio che trasmetteva appunto queste commedie a puntate. In primavera si aspettava il Festival di San Remo e già qualche tempo prima si acquistava una rivista, cosa rarissima per la mia famiglia, che elencava le varie serate del Festival con l'elenco dei cantanti e del testo delle canzoni. Siccome la trasmissione proseguiva in tarda serata e terminava abbastanza tardi per il lavoro quotidiano delle famiglie di agricoltori (le mucche al mattino presto dovevano essere accudite e la lavorazione del pane non poteva essere protratta nel tempo), ecco che si portava la radio nel corridoio delle camere da letto al primo piano su un tavolino improvvisato e poi si accendeva con il volume a livello tale che tutti da letto, con le porte delle camere aperte, potessero ascoltare le nuove canzoni. Qualcuno si addormentava prima della fine delle trasmissioni del Festival, ma alcuni rimanevano svegli fino alla fine e poi uno si alzava e andava a spegnere l'apparecchio radio. I prodigi della tecnica avevano invaso anche i più lontani punti del territorio, nelle campagne e nei più sperduti paesi e lo sviluppo era in atto e lasciava presagire un futuro migliore. Intanto uscì la cosiddetta piattina elettrica, che dal punto di vista della trasmissione dell'energia elettrica fu un passo in avanti sulla sicurezza. Infatti, i due fili

necessari al trasporto dell'energia elettrica erano praticamente avvolti in un materiale che anticipò poi l'avvento della plastica e fra i due fili vi era anche un isolamento nel quale trovavano alloggio i chiodini per fissare questa piattina alle travi di legno o all'intonaco delle pareti, molto spesso però assente nelle case rurali di quel tempo. E ancora Adamo Furgeri ritornava per il ripristino o per l'espansione di altri collegamenti elettrici, tanto da portare la luce anche nella stalla, in modo da eliminare da questo sito l'uso della lampada a petrolio, l'utilizzo della quale era ritenuto molto pericoloso per la presenza di una fiamma abbastanza libera seppur protetta da un calice di vetro trasparente, in un ambiente dove il materiale infiammabile era sempre presente (paglia e fieno). Della televisione non vi era traccia alcuna e la radio era l'unico strumento per rimanere informati sugli accadimenti del mondo. Il giornale radio era seguito in special modo se questo era trasmesso nel momento dei pasti quotidiani. Io ero molto attratto dalle notizie sportive e cercavo quelle relative al giro ciclistico d'Italia e di Francia nei mesi di maggio e luglio. Ero un accanito sostenitore di (Angelo) Fausto Coppi (1919 – 1960) e quando sentivo dal radiocronista che il mio corridore preferito era in fuga molte volte solitaria, ne ero profondamente felice. Mi sembrava di vederlo pedalare con quella sua maglia celeste della Bianchi e con quel suo viso sempre sofferente che a cercargli un minimo di sorriso era come cercare un ago nel pagliaio. Le sue battaglie agonistiche con l'altrettanto valoroso Gino Bartali (1914 – 2000) mi riempivano di orgoglio. Durante lo svolgimento del tour di Francia correvano allora le squadre nazionali e ad ogni giornale radio ascoltavo la situazione in essere durante la tappa e poi seguivo il collegamento per la parte finale della tappa stessa e le immancabili vittorie sulle Alpi e sui Pirenei dei nostri corridori mi esaltavano a tal punto che nonna Maria diceva : *A sàun sicùra che ha vèint un nòstar curidàur* (sono sicura che ha vinto uno dei nostri corridori). Quando la radio diffuse la notizia che era morto Fausto Coppi (dissero: L'airone ha chiuso le ali) mi misi a piangere, perché vedevo in lui l'atleta e l'uomo invincibile e tutto un mondo mi cadde di colpo. Ma come, pensai, uno come lui che ha vissuto innumerevoli battaglie agonistiche, che ha dovuto sopportare attacchi anche molto violenti alla sua vita familiare, ha perso la vita per una zanzara che ai suoi confronti è un essere insignificante. E allora imparai che nella vita si è veramente solo di passaggio, un granello di polvere che il vento ti può portare dove vuole, quando vuole. Perso il mio idolo ciclistico, passai al gioco del pallone e a tifare per il mio Bologna. Nei primi tempi ne seguivo i risultati alla radio e i miei idoli diventarono Pivatelli, Maschio, Pilmark, Vukas, Giorcelli. Poi riuscii ad andare allo stadio a vederli dal vivo ed eravamo già ai tempi dei vari Bulgarelli, Perani, Nielsen, Haller. L'anno dello scudetto uscì la notizia della squadra drogata . Ad un controllo antidoping si trovarono nelle urine di molti atleti del Bologna quantitativi di anfetamine, si seppe poi, tali che avrebbero ucciso anche un cavallo e pertanto tutti furono poi giustamente assolti. Ma la diatriba continuò per un bel po' di tempo e la radio era l'unica fonte di apprendimento dello stato in essere delle relative indagini. Finalmente si arrivò alla fine del campionato a pari punti con lo squadrone dell'Inter e pertanto bisognava affrontare lo spareggio in quel di Roma su campo neutro. Nella settimana precedente la partita morì il grande Presidente del Bologna Renato Dall'Ara (1891 – 1964) che aveva portato la squadra a un simile quasi trionfo. E la radio fu ancora una volta il mezzo che informò tutti della tragedia che aveva colpito la squadra, proprio

nell'immediata vigilia di quell'importante spareggio. La domenica pomeriggio successiva tutti attaccati alla radio per seguire l'evolversi della partita e il radiocronista ci informava sul fatto che il Bologna non era per niente intimorito dall'Inter, fresca vincitrice in quel di Vienna della coppa dei Campioni dell'epoca. Alla punizione di Fogli che si trasformò nella prima rete e poi al sigillo di Nielsen con il secondo gol che chiuse la partita, mi scatenai in una festa infinita. Davide aveva avuto ragione, almeno per un'altra volta, di Golia. L'avvento dell'energia elettrica cambiò la vita anche delle persone ai margini del potere sia politico che economico. Ci si poteva informare sugli accadimenti in atto nel mondo e il merito va anche a quelle persone che resero possibile tale mutamento, fornendo il loro sapere, molte volte da autodidatta, come il nostro, facente funzioni da elettricista, Adamo Furgeri. L'attività di elettricista prese consistenza stante l'utilizzo dell'energia elettrica che fu veramente un passo molto rilevante nel campo sia dell'industria che per le famiglie. Il mestiere fu portato avanti in quel periodo da Gaetano Bassini (1911 – 1984) che aveva la sua bottega nel primo portico a sinistra di Corso Martiri in direzione di Modena. Chi aveva bisogno di parti elettriche o di lavori inerenti l'elettricità si rivolgeva a Bassini che allestiva anche gli impianti microfonici con i famosi altoparlanti a fiore di giglio, utili nelle piazze per raduni politici o sagre paesane. Poi fu il tempo dei fratelli Bastoni, che esercitavano la loro attività, sempre nel Capoluogo, sotto ai portici nello stesso lato sinistro in direzione di Modena, all'altezza della chiesa Madre. Questi fornirono anche i primi apparecchi televisivi a buona parte della popolazione castelfranchese e frazioni collegate. Eravamo in pieno boom economico e anche le famiglie cominciarono a dotarsi dell'apparecchio televisivo che fu il vero colpevole della disgregazione dei fantastici raduni nelle aie e dei bellissimi incontri serali nelle stalle e nelle case. Questo fu il prezzo pagato per l'arrivo della modernità! Mi ricordo che dopo l'arrivo dell'apparecchio televisivo nelle case, non fu più possibile dialogare durante il pasto serale, vero momento di aggregazione nelle famiglie. Tutti zitti a guardare quel quadrato dal quale qualcuno parlava dei fatti del mondo, importanti, ma molto lontani dalla vita quotidiana di ogni giorno e questo non fu un bene, ma il progresso portò anche a queste conseguenze.

La levatrice

La levatrice era una figura professionale, specializzata nel fornire assistenza alle gestanti durante la gravidanza e soprattutto al momento del parto. Grazie all'opera della levatrice, sono nati tantissimi bambini e anche nella nostra frazione il parto avveniva a quei tempi rigorosamente in casa. Ci si preparava per tempo all'evento e in prossimità del parto, alle prime doglie, qualcuno partiva con il calesse e andava nel Capoluogo a prelevare la levatrice (*la bèlia*). Così fu anche nel mio caso e la signora Maselli aiutò la mia mamma, come aveva già fatto all'atto della nascita di mia sorella Graziella, a partorire. Nonna Maria coadiuvava la levatrice in tutti i momenti salienti

del parto e aveva preparato asciugamani candidi di bucato, acqua calda e tutto quanto poteva servire nell'evento che lei aveva già tante volte sperimentato. A Riolo non vi era la levatrice e quindi bisognava fare riferimento al Capoluogo. Avendo io deciso che era giunto il momento di vedere la luce, zio Altero partì con il calesse e la levatrice arrivò di lì a poco.
Il parto fu normale ed io cominciai a dovermi scontrare con la dura vita terrena. Dicono che piangevo come un forsennato, forse rendendomi conto della dura realtà che mi aspettava. Nonna diceva: *Lascèl zighèr che al cfà sàul bèin* (lasciatelo piangere che gli fa solo bene). Il parto a quei tempi era un evento molto pericoloso, sia al momento della nascita del bambino, ma ancora di più per le conseguenze riconducibili, in momenti successivi, al parto stesso. Molte volte la puerpera, dopo il parto, si ammalava per infezioni contratte e dopo qualche tempo moriva, lasciando bambini ancora in tenerissima età e un vedovo con prole a carico. Questo successe sia nel caso della nonna paterna che in quella materna che se ne andarono dopo un parto. Le mie due nonne effettive pertanto non le ho mai conosciute, anche se nonna Maria, sposata da nonno Vincenzo dopo la morte di nonna paterna, Adalgisa Ferrari, è sempre stata per me, oltre che una vera nonna, anche un'amica.
Intanto gli anni passarono e un bel giorno si venne a sapere che Tomaso Milioli, il figlio di Augusto, falegname della frazione, convoglierà a breve, a nozze con Bruna Bioli (1913 – 2002) che di professione esercitava quella di levatrice. Tutta la frazione ne fu entusiasta e si aspettò il momento di tanto atteso arrivo. Fu un avvenimento epocale per la frazione. Finalmente si aveva una levatrice residente alla quale fare riferimento per le prossime nascite. E così la signora Bruna cominciò il suo lavoro di balia circondata da affetto e considerazione. Girava in bicicletta e pertanto non vi era neppure la necessità di andare a prelevarla. Arrivava trafelata e subito un nuovo abitante trovava posto nella nostra piccola frazione.
Con il passare del tempo fu istituito nell'ospedale di Castelfranco Emilia la sezione di ostetricia e ginecologia e le nascite pertanto non avvennero più in casa, ma in quel luogo sicuramente più sicuro e in special modo dal punto di vista igienico. La levatrice però continuò a coadiuvare i medici e le ostetriche professionali del reparto e al parto assisteva comunque e poi continuava ad assistere la mamma e il nascituro anche dopo il loro ritorno in famiglia. Quanti bimbi sono nati con le amorevoli cure di questa figura particolare. Si può ben dire che al pari delle suore all'asilo e delle maestre nella scuola elementare, sia stata una mamma adottiva, che era anche un po' una psicologa, dovendo aiutare la futura mamma nel periodo pre e post-natale. A quel tempo si diceva che l'autorità principale della frazione era sicuramente il Parroco, ma poi per importanza veniva la levatrice che dispensava anche consigli medici e passava a richiesta nelle case a fare le punture alle persone bisognose di cure. Dava l'ordine di bollire la siringa di vetro e l'ago di acciaio e poi arrivava ad ore prestabilite a fare l'iniezione, dispensando anche un consiglio sul modo di superare quei momenti di dolore.
A quei tempi esisteva solo la siringa di vetro che, appoggiata in una scatola di alluminio apposita insieme all'ago, era portata a bollitura per evitare germi di qualsivoglia natura. Di norma vi erano aghi di dimensioni diverse in funzione del prodotto da iniettare. Ogni famiglia possedeva il suo apparato e quando la signora Bruna arrivava

per fare la puntura, trovava già tutto pronto all'uso. Le siringhe monouso faranno la loro comparsa molto più tardi. Quanti anziani hanno potuto usufruire delle sue cure anche psicologiche, perché alcune parole dette da quella figura sicuramente di riferimento, portavano un po' di sollievo nei momenti di grande sofferenza. Diventò essa stessa mamma e poi nonna e dopo aver assistito tante persone di generazioni diverse, dovette assistere prima i suoceri e poi per un lungo periodo suo marito Tomaso colpito da una grave malattia. Se ne andò un giorno in punta di piedi e tutta la frazione, riconoscente, l'accompagnò nell'ultimo viaggio.

Il meccanico di biciclette

Ai miei tempi esisteva nella frazione il meccanico per le biciclette, e considerato che i mezzi a motore erano alquanto sparuti, nel nostro territorio esercitava tale fiorente attività Armando Berselli (1917 – 2001) (*canàcio*). Aveva la sua bottega in un grande casermone (*la càràsa*), la casa rossa che ora non c'è più, all'interno del cortile della famiglia Farnè, nostri parenti alla lontana per il fatto che una figlia della sorella di mio nonno aveva sposato il capofamiglia. Si entrava in questo (che io vedevo enorme) spazio nel quale si trovava di tutto: da una miriade di copertoni (*i cupartàun*) da bicicletta più o meno usati, a camere d'aria (*al camerdàri*) di varie misure, da biciclette da riparare a quelle da rivendere dopo che erano state acquisite e riparate. Una serie di pinze, cacciaviti, tenaglie, martelli coprivano letteralmente un grande banco da lavoro munito di un paio di robuste morse. Lime, forbici, pompe per il gonfiaggio, completavano l'arredamento, insieme a colla per attaccare la gomma nei punti in cui la camera d'aria aveva subito un trauma o una foratura. Noi ragazzi si andava da lui il più delle volte per farci regalare un po' di gomma, specialmente quella un po' più dura, mediante la quale costruivamo una fionda (*la sfràmbla*) con l'utilizzo di una forcina di legno che non era altro che un ramo che si divideva in due ad una estremità a formare una ipsilon (Y). Si ritornava a casa e si collegava un'estremità di un paio di questi pezzi di gomma tagliati a fettuccina che fungevano da elastico, agli estremi superiori del bastoncino a Y e le altre due estremità si collegavano ad un pezzo di pellame sottile (*la cavazèina*) che si aveva il coraggio di sottrarre al calzolaio durante i suoi interventi di riparazione delle scarpe. Questa parte era il contenitore del proiettile e l'arma vera e propria era il complesso bastone-elastici. Nel contenitore si poneva un sasso di piccole dimensioni e poi si mettevano in trazione la coppia di elastici. All'improvviso rilascio della parte terminale con il sasso, l'energia immagazzinata negli elastici ponevano in moto il proiettile che passava sopra ai due rami dell'impugnatura e raggiungeva anche bersagli a qualche decina di metri di distanza. Si cercava di colpire un bersaglio fisso, ma anche quelli mobili non erano disdegnati nei nostri lanci. Così un animale in volo, passero o merlo che fosse, doveva a volte subire un duro attacco da noi ragazzi. Io non ho mai colpito alcun volatile, ma da altri più allenati mi risulta che qualche bersaglio

in volo sia stato colpito. Era, come ben capirete, un gioco alquanto pericoloso e più di un vetro di finestra è finito centrato dai nostri colpi maldestri. Armando Berselli, cedeva alle nostre richieste, ma si raccomandava di fare molta attenzione, perché, diceva, non voleva essere corresponsabile di atti vandalici o comunque che potessero arrecare danno a persone o cose. Noi promettevamo sempre di seguire le sue raccomandazioni e felici e contenti si usciva dal suo laboratorio con una riserva di elastici per proseguire uno dei pochi divertimenti che ci erano concessi. Molti di coloro che hanno utilizzato questa arma molto antica, sono poi diventati anche cacciatori, compreso il sottoscritto. L'arte della caccia era già inculcata nelle nostre giovani vite. Poi si ritornava spesso da Armando Berselli a riparare una gomma delle nostre biciclette che, circolando su strade sterrate e ghiaiose, subivano forature e lesioni anche alle parti esterne del tubolare che noi si chiamava più comunemente il copertone. Appena ci vedeva esclamava: *Mo ti ancàura que* (sei di nuovo qui) e con molta pazienza lasciava il lavoro che stava facendo e smontava il tubolare, con alcuni attrezzi ricurvi nella parte finale, solo su un lato del cerchione. Toglieva la camera d'aria dal suo alloggiamento interno e provvedeva al suo gonfiaggio con una pompa a mano. Con una bacinella piena d'acqua controllava il punto dove si era verificata la foratura e questa balzava subito all'occhio in quanto in corrispondenza del foro fuoriusciva l'aria che creava delle bolle d'aria sotto il pelo dell'acqua nella bacinella. *A l'ho catèta* (l'ho trovata), diceva Armando e con una matita segnava un circoletto attorno alla zona incriminata. Asciugava la gomma bagnata nel punto circoscritto e poi con un pezzo di carta vetrata provvedeva a ripulirla per bene creando nel contempo un minimo di rugosità nella gomma da riparare. Andava poi al suo banco e prendeva una vecchia camera d'aria non più utilizzabile e tagliava un pezzo di questa in formato tale da ricoprire ampiamente la zona della camera d'aria da riparare. Con la stessa carta vetrata trattava una delle due parti di questa, che lui chiamava *la pèza*. Da un tubetto faceva fuoriuscire un po' di mastice da gomma, una colla apposita per incollare due superfici di gomma per contatto, e spargeva un velo di questo collante sia sulla pezza aggiuntiva che sulla parte incidentata della camera d'aria. Aspettava qualche minuto affinché il collante fosse leggermente seccato e poi con maestria poneva la parte aggiuntiva in corrispondenza del foro e premeva per bene le due superfici a contatto e nel contempo le tirava un po' sulle parti laterali. Tutte queste manovre erano da noi seguite sempre con molto interesse e la sua proverbiale professionalità era da tutti riconosciuta. Controllava poi l'eventuale presenza di corpi estranei nel tubolare e a volte la sua ricognizione portava alla scoperta di qualche chiodo che toglieva con un paio di pinze. Rimontava la camera d'aria così riparata nel tubolare e poi gonfiava a giusta misura entrambe le ruote della bicicletta. Alla fine consegnava il velocipede e diceva: *Adèsa et po andèr, ma stà atènti dan caschèr e va pièn* (adesso puoi andare, ma stai attento di non cadere e vai piano). Intanto suo figlio cresceva e anche lui coadiuvava il padre nel laboratorio di meccanico da biciclette, ma intanto cominciava a circolare anche qualche ciclomotore e il figlio si specializzò anche in piccole manutenzioni meccaniche relative a questi diabolici nuovi mezzi di locomozione.

Un bel giorno tutto l'edificio nel quale aveva sede la bottega di Armando Berselli e molti appartamenti di operai della frazione fu dichiarato inagibile e abbattuto e per-

tanto Armando Berselli fu costretto a trasferire la sua attività e la sua residenza in quel di Manzolino e la frazione perse un artigiano molto conosciuto. Di lì a poco fu aperta una nuova bottega di meccanico di biciclette e motorini nel complesso edilizio della famiglia Ravaldi e precisamente sul lato destro del piazzale dove ora ha sede anche un porticato dedicato a ristorante. Questa attività proseguì per un certo tempo e poi anch'essa cessò e la frazione non ebbe più il meccanico di biciclette.

L'allevatore di castori

Eravamo parenti come si suol dire "alla lontana" con la famiglia di Mario Farnè (1914 – 1995) e Cesarina Aldrovandi (1921 – 2005) (detta Cesira) per il fatto che Cesarina era figlia di Remigia Casalini (1896 – 1967) (detta Misia) sorella di nonno Vincenzo. Abitavano in via Riolo (dove i figli abitano ancora), subito dopo il curvone che dal mulino va verso la chiesa, sulla destra, e un bel giorno acquisirono una coppia di castori che avevano posizionato in una specie di vasca-recinto con la presenza di abbondante acqua. Dopo quella prima coppia molte altre se ne aggiunsero in seguito e pertanto si poteva ritenere un vero e proprio allevamento di queste bestiole per lo più sconosciute agli abitanti della frazione. La curiosità era notevole e, chi prima chi dopo, tutti fecero una visita a quell'impianto veramente avveniristico in una zona rurale che fino a quel momento aveva visto crescere solo prodotti agricoli e animali da cortile. Le bestiole erano allevate e poi rivendute per l'utilizzo della loro pelliccia utilizzata nell'ambito dell'abbigliamento. Vivevano praticamente sempre immerse nell'acqua che in quei recinti era sempre presente in abbondanza.
Mi ricordo che la prima volta che vidi i castori, mi diedero l'impressione di grossi topi che io avevo notato nuotare nel canale prospiciente la strada, erano però decisamente più grossi e per niente timorosi della presenza di estranei. Ti guardavano con quei loro occhietti furbi e poi scivolavano nell'acqua rimanendo a galla quali esperti nuotatori. L'unico inconveniente, che mi ricordo ancora e che mi colpì, era lo strano e acuto odore prospiciente la zona in cui i castori vivevano. Era quasi insopportabile; gli odori emanati dagli escrementi di queste bestiole erano veramente molto irritanti, ma tanta era la curiosità della nuova attività che molte persone, anche provenienti da territori fuori della frazione, andavano a vedere questa novità.
A quel tempo io frequentavo le scuole elementari e anche le scolaresche furono coinvolte in gita di istruzione presso la famiglia Farnè e, a turni, tutte le classi fecero la loro visita all'allevamento. A piedi, in fila per due, ci recammo, lungo via Riolo, all'appuntamento programmato. Il traffico veicolare era quasi del tutto inesistente e pertanto gli alunni anche di prima classe, non correvano nessun pericolo durante il percorso. Il signor Mario Farnè fu prodigo di spiegazioni e alle domande che a lui ponevamo, rispondeva sempre con cognizione di causa e molto garbatamente. Al ritorno in classe, la maestra ci diede ulteriori informazioni sulla vita di questi animali e come

fossero dei veri ingegneri nel costruire le dighe sui fiumi nella loro vita in libertà. Nel sentire queste parole dalla maestra la mente ci portava a spazi estesi e incontaminati e il confronto con il poco spazio che queste, oltretutto simpatiche bestiole, avevano a disposizione mi rattristò molto. Seguì l'esercizio di un dettato, che oltre al controllo di eventuali errori ortografici, veniva anche valutato come elaborato in bella calligrafia.
Ai nostri tempi si teneva molto alla bella calligrafia e la mia maestra Fernanda Quadraccia era molto esigente in materia e sanzionava in modo spietato coloro che non ottemperavano a questa, che io ritengo, una giusta impostazione che la scuola dovrebbe, ma non mi risulta oggigiorno, perseguire. Se non ricordo male in pagella, oltre ai voti delle materie cosiddette tradizionali, era valutata anche questa attività in ogni singolo alunno. Un tema fu materia di compito a casa e io esternai nel mio elaborato la perplessità di tenere queste bestiole in cattività. Temevo un giudizio severo dalla mia maestra, ma fui felice nel constatare che non confutò affatto le mie affermazioni, anzi credetti di intuire che era d'accordo con me nella discussione che ne seguì. Poi, come tutte le cose di questo mondo che hanno un inizio e una fine, l'allevamento di castori cessò la sua attività e rimasero solo, per qualche tempo ancora, quelle vasche vuote, nelle quali i castori avevano vissuto. Si potevano intravedere dalla strada e il mio sguardo, andando a piedi a scuola, le cercava e un giorno non le vidi più: erano state abbattute e in cuor mio non nego di esserne stato molto felice.

La segheria

Il primo embrione di segheria la troviamo già in tempi riconducibili ai primi anni '50, nel mulino condotto dalla famiglia Roatti. La famiglia era allora composta dai due fratelli Rino e Romano, dalla loro madre Angiolina Meliconi (1902 - 1984) rimasta vedova di Giuseppe Roatti (1896 – 1944), quando i due figli erano ancora in età giovanile e dalla loro zia Argia Meliconi (1894 - 1960), quest'ultima molto amica della mia mamma, che veniva a trovarla molto spesso e specialmente la domenica pomeriggio. La zia Argia aiutò la sorella ad allevare i due figli, mentre questa continuò l'attività nel mulino. L'attività di mugnai non era però più sufficiente al mantenimento di un decoroso stile di vita e pertanto i due fratelli si inventarono anche l'attività collaterale di segantini (*i sgantèin*), sfruttando una parte retrostante del locale del mulino e utilizzando ancora l'energia fornita dalla caduta di acqua dall'invaso retrostante il mulino stesso. Abbiamo già parlato, in parte, in altra sede di queste due attività parallele. Venne quindi il tempo, con lo scoppio del boom economico dei primi anni sessanta, di cambiare decisamente l'attività della famiglia Roatti. Fu acquisito un pezzo di terreno di proprietà' a quel tempo della famiglia di Vittorio Cantaroni e ancora prima della famiglia di Alfonso Cuzzani (1927 – 1994) proprio in prossimità della Casa del Popolo e di fronte alla nostra casa. Sorse un primo capannone, unico nel suo genere nella frazione, nel quale trovarono posto un paio di seghe moderne a nastro, una sega a disco e

un paio di strane macchine che "cucivano" il legno utilizzando punti di filo metallico che richiamavano molto le cucitrici utilizzate in ufficio per pinzare fogli di carta. Solo che queste erano di dimensioni molto più grandi e funzionavano a pedale utilizzando l'aria compressa generata da un grosso compressore.
La cosa funzionava così: arrivavano camion e rimorchio stracolmi di lunghe cannelle bianche che non erano altro che il residuo dello sfogliamento di tronchi di pioppo per produrre il compensato. Questi residui centrali del pioppo, venivano sezionati in lunghi listelli sottili che poi si tagliavano alla giusta misura in lunghezza e con l'unione di listelli trasversali formavano il cosiddetto fondo dei platò utilizzati per il contenimento della frutta stagionale. Vi erano una serie di altre segherie che poi assemblavano la cassetta o platò che dir si voglia utilizzando il fondo costruito dai fratelli Roatti. Questa era l'unica attività di tipo veramente industriale esistente in quegli anni nella nostra frazione e al massimo dello splendore furono utilizzate un numero di maestranze che potevano oscillare dalle cinque alle otto. Era un'attività fiorente nel periodo della raccolta della frutta. Pertanto da maggio a ottobre vi era una richiesta fenomenale di tali supporti, richiesta che poi scemava di molto per non dire quasi del tutto nel periodo invernale. Conosco molto bene questa attività, perché il sottoscritto ha lavorato per molti anni in questa segheria nei mesi estivi, quando l'attività scolastica era sospesa. Appena finita la scuola ero subito assunto e il lavoro non mancava di certo.
Nei periodi di maggior richiesta l'attività cominciava al mattino presto che ancora era buio e terminava a sera inoltrata. Bisognava far fronte alla richiesta di fondi di varie dimensioni che erano inoltrate dalle segherie che risiedevano per la maggior parte a San Cesario, Vignola, Bazzano e zone limitrofe. Arrivavano con camion a caricare le migliaia di fondi già predisposti per il futuro assemblaggio e ciò che mi è rimasto in mente è che tutti volevano che si utilizzasse il legno più verde possibile, cioè quel legno che ancora non fosse secco. Capii col tempo del perché: il peso della cassetta confezionata doveva essere il più pesante possibile, credo per taglieggiare un po' sulla tara che era a quei tempi controllata a campione e quindi un contenitore poi più pesante portava indiscutibilmente ad un guadagno maggiore al commerciante che eseguiva la transazione della frutta al mercato centrale.
Mi ricordo che Rino Roatti diceva che doveva per forza utilizzare anche il legno che da tempo si trovava sul posto e quindi, senza esagerare, mischiava i prodotti cosiddetti di legno ancora bagnato con quello più secco che veniva talvolta bagnato con un getto di acqua sia per renderlo più lavorabile, sia appunto per avvicinarlo un po' di più alle caratteristiche che gli ordinanti pretendevano. Al ritiro qualcuno brontolava un po' se si accorgeva che era stato eseguito un miscuglio, ma poi, vista la necessità di avere comunque il prodotto, tutto si smorzava sul nascere. In inverno si cercava di creare un minimo di prodotto da tenere a disposizione per i periodi di maggior richiesta, senza abbondare, visto che tutti o quasi pretendevano fondi con legno pesante.
Le cataste di cannelle erano sistemate all'esterno della segheria e pertanto spesso erano ricoperte di neve o di ghiaccio e quindi non potevano essere lavorate nel periodo invernale. Subentrò la tecnica del riscaldamento animale che consisteva nel trasportare carrelli di queste cannelle nella nostra stalla dove vivevano le mucche, che erano dei veri termosifoni di origine animale. Queste cannelle erano posizionate nell'atrio dove

esisteva ancora l'abbeveratoio per le mucche non più utilizzato dopo l'approntamento dell'abbeveratoio singolo automatico di cui abbiamo già parlato in altra parte. Nel pomeriggio precedente si portavano questi legni ghiacciati in quel luogo e il mattino successivo erano pronti per essere ritirati.
Il tepore emanato dagli animali riusciva a portare alla giusta temperatura il legname per essere così facilmente lavorato. Al centro della segheria era posizionata una grande stufa che era molto simile ad una botte del tipo per intenderci di quelle per il gasolio, trasformata in stufa con un grande sportello frontale per l'immissione del legno da ardere e un buco nel quale era infilato un tubo che poi proseguiva la sua corsa fino all'esterno dell'edificio. Questo era l'espulsore dei fumi generati e doveva essere ragionevolmente lungo per permettere di sprigionare tutto il calore che era generato dalla stufa. Ovviamente la parte combustibile per la stufa non mancava nella segheria e i ritagli della lavorazione del legno erano gelosamente ammucchiati in un punto del cortile per poterli poi utilizzare nel periodo invernale. La copiosa segatura che scaturiva dal legno segato, era venduta a sacchi a chi ne faceva richiesta e gli utilizzatori erano gli imbianchini, muratori e i posatori di ceramica che intanto stava fiorendo nel comprensorio sassolese. Quando il quantitativo generato della segatura assumeva caratteristiche tali da sembrare delle vere montagne, subentrava un signore, *al zop* (zoppo) Bastia, a seguito di una malformazione risalente alla nascita, con un camioncino che ne caricava grandi quantità e portava questo prodotto in quel di Castelfranco Emilia e non ricordo a chi consegnasse tutta quella segatura, per poi magari fare un altro giro nella stessa giornata. Aveva un camioncino sicuramente Fiat con un lungo muso anteriore nel quale era alloggiato il motore e simile nell'aspetto ai famosi camion militari Dodge che, acquisiti da privati, erano i soli presenti sulle strade a quel tempo. Ci teneva in modo particolare al suo mezzo e sebbene claudicante, il suo camioncino, di un colore grigio topo, era sempre perfettamente pulito. A volte alzava una delle paratie laterali del cofano motore e armeggiava un po' sul carburatore forse per regolare meglio il deflusso del carburante. Saliva poi al posto di guida e tirava una levetta con la quale accendeva il motore del suo caratteristico veicolo con cassone e sponde sopraelevate per contenere un quantitativo maggiore di segatura. Copriva la segatura con un telone per evitare di spargere il prodotto durante il tragitto.
Mi ricordo di un birocciaio (*al bruzèr*) che veniva a prelevare i fondi per una segheria che si trovava in quel di Castelfranco Emilia, sulla strada per Panzano subito dopo il passaggio a livello del cosiddetto "Ponte della Morte". Era un bevitore incallito e più di una volta il suo stato di ubriachezza era ai livelli altissimi. Noi si caricava il carro trainato da un intelligentissimo cavallo, che in casi simili portava a destinazione carico e padrone senza che questi dovesse procedere manualmente alla guida dell'animale. Una mattina, verso le dieci, arrivò per caricare il prodotto commissionato da quella segheria di Castelfranco Emilia ed era del tutto stralunato: chiedemmo la ragione di tale suo malessere e lui candidamente rispose che doveva per certo avere qualche grosso problema fisico, perché a quell'ora (si badi bene erano solo le dieci di mattina) non aveva ancora avuto la sensazione della sete, che per un incallito bevitore deve essere paragonata ad una sciagura. Conosceva ovviamente l'esistenza dell'osteria del mulino a pochi passi dalla segheria, tanto che il cavallo sembra si fermasse automaticamente

ogni volta che passava in vicinanza di uno di questi locali. Ci lasciò soli per qualche tempo, mentre noi provvedemmo a sistemare il carico. Ritornò dopo un po' ed era tutto giulivo: disse che aveva richiesto un paio di etti di sardoni, che non erano altro che grosse acciughe sepolte nel sale, e senza minimamente liberarle dal sale sovrapposto, li aveva ingeriti tutti quanti, avvertendo da lì a poco una sete tremenda, come si può ben immaginare. Disse che a quel punto un contenitore di vino classico in quel periodo (al pistàun) di circa 1,5 litri di vino passò di mano dall'oste al nostro che ingoiò in un amen. Ora sì che le cose andavano bene e si era tornati alla normalità! Nel caso (molto probabile) che risultasse sbronzo, si sdraiava sul carro e noi si portava il cavallo e il carro in strada e poi si dava una piccola pacca sul sedere del cavallo che docile ritornava a Castelfranco Emilia, state pur certi senza sbagliare tracciato e creare qualsiasi inconveniente. Quando ci ripenso mi sembrano cose mai accadute e invece sono stato testimone di simili strani avvenimenti. L'attività di segantino (al sgantèin) è una delle più pericolose che mi sia dato di conoscere e se voi controllate le mani di uno di questi operatori potete facilmente riscontrare danni causati dal taglio delle micidiali seghe a nastro o a disco che vengono utilizzate in quell'ambiente. Come dicevo, io nel periodo estivo, diciamo dalla prima settimana di giugno fino alla ripresa dell'anno scolastico successivo, che nel mio periodo di studente iniziava ai primi di ottobre, ero in forza alla squadra della segheria Roatti. Anch'io dovetti dare il mio contributo in sofferenze. Capitò una mattina circa verso le undici. Stavo, come spesso accadeva, segando dei listelli a misura e non mi accorsi che la mano sinistra era proprio in corrispondenza della linea di taglio della sega a nastro.

Nell'avanzamento del pezzo di legno tagliai quello e il mio dito indice della mano sinistra. Subito non avvertii nessun dolore, ma mi accorsi del fatto occorsomi dal copioso sangue che cominciò a defluire dalla profonda ferita che mi ero procurato. Con la mano destra cercai inutilmente di tamponare quella ferita longitudinale che dall'unghia procedeva fino alla fine della prima falange. Subito fu approntato un intervento rapido di lavatura della ferita con acqua ossigenata che mi procurò una violenta sensazione di dolore e poi, con una fasciatura abbondante, fui trasportato in auto verso il pronto soccorso dell'ospedale di Castelfranco Emilia. Arrivati, fui subito portato nella stanza dei medici del pronto soccorso che mi disinfettarono ancora la grossa ferita e poi la suturarono con cinque o sei punti di sutura. Mi rimandarono a casa, ovviamente prescrivendo una quindicina di giorni di assoluto riposo. Il giorno dopo e poi in quelli successivi avvertii un dolore sempre crescente che mi portò di nuovo al pronto soccorso e solo allora, dopo una lastra ai raggi X, i medici constatarono la contemporanea presenza di una rottura dell'osso della prima falange in corrispondenza del taglio. Visto però che la frattura era nel tratto terminale del dito e che erano passati già alcuni giorni dal trauma, non ritennero necessari altri interventi e così dovetti tenermi quel dolore per parecchi giorni ancora e con il risultato finale che l'ultima falange di quel dito non si piegò più in modo naturale. Ogni volta che guardo il dito mi ritorna ovviamente in mente tutta la Via Crucis di quell'infortunio sul lavoro e ogni volta che i mezzi di informazione riportano tali accadimenti anche gravi, penso che sui luoghi di lavoro, seppur siano trascorsi quasi cinquanta anni dal mio infortunio, non si è fatto molto per ridurli di numero.

Il barbiere

Anche in questo caso bisognerebbe dire i barbieri, in quanto nella nostra frazione, a quei tempi, esercitavano la loro professione i fratelli Govoni. La loro bottega era ubicata al numero civico 20 di Via Savioli, proprio nel caseggiato della canonica e di fronte al plesso elementare. Si saliva un gradino e dalla strada si entrava in una saletta di dimensioni abbastanza ridotte nella quale trovavano posto un paio di sedie, due specchi e un lavandino. Otello Govoni (1913 – 1994) e suo fratello Guido ricevevano i clienti maschi che nei momenti di attesa potevano chiacchierare con loro, discutendo dei vari accadimenti della frazione. State pur certi che qualsiasi nuova notizia di accadimenti nella frazione, era sicuramente percepita in quella bottega e poi ovviamente divulgata a tutti coloro che per il servizio di taglio dei capelli o per farsi radere la barba o anche solo per chiacchierare un po', avevano accesso a quel luogo centrale della vita della frazione.
Una stufa a legna con un tubo di espulsione dei fumi, campeggiava in quel locale nel periodo invernale e quindi ci si fermava anche per riscaldarsi un po'. Non era improbabile vedere i fratelli Govoni sulla porta della loro bottega di barbieri chiacchierare con coloro che passavano da quelle parti, fossero i genitori dei bambini accompagnati a scuola o i fedeli che la domenica si recavano nella vicina chiesa parrocchiale per le funzioni religiose. Erano persone simpaticissime e sempre pronte alla battuta. I capelli dei bambini fino ad una certa età erano sistemati dalla mamma o dalla nonna e poi, come i grandi, si trasferivano presso la bottega dei barbieri per il battesimo della prima professionale tosatura. Anch'io feci questa trafila e nonno Vincenzo iniziò per tempo a prepararmi all'evento. Mi diceva che non dovevo muovermi, perché altrimenti il barbiere, utilizzando le forbici, avrebbe avuto qualche problema e poteva causarmi una ferita. Invece di tranquillizzarmi creava in me una strana sensazione di dubbio e paura.
E venne il giorno del mio battesimo dal barbiere. Una domenica mattina papà mi caricò sulla canna della sua bicicletta e prese la direzione del barbiere. Io conoscevo già il luogo, perché andando all'asilo passavo proprio davanti alla bottega. Entrammo e subito fui accolto dai fratelli Govoni che provarono a mettermi a mio agio senza ovviamente riuscirvi. Nell'attesa che arrivasse il mio turno, feci l'inventario degli attrezzi appoggiati su un tavolino di fianco ad ognuno dei due barbieri e poi cominciai a pensare quali dei due sarebbe stato il mio primo barbiere.
Vedevo le lunghe forbici e quello che poi capii che era un rasoio che i due passavano sistematicamente su una guaina di pelle, che papà mi disse poi serviva per affilare meglio la lama. Ma quella strana manovra mi riempì, se ce ne fosse stato ancora bisogno, di paura. Una strana macchinetta passava sulla nuca dei clienti e intanto i capelli cadevano a terra a ciocche. Un colpo di pennello toglieva i residui dei capelli tagliati dal collo e un po' di talco completava l'opera. Una specie di asciugamano che circondava il malcapitato in tutta la parte superiore del tronco veniva a quel punto levato e con mossa veloce liberato dai peli che lo sovrastavano con un rapido scossone. Un ultimo colpo di spazzola puliva la giacca o l'indumento del cliente servito che si alzava da quel patibolo sul quale io avrei dovuto sedermi. Ancora un attimo di tregua, dovuta al

fatto che avveniva il pagamento dell'opera fornita e poi Otello mi raggiunse. Cambiò sedia fornendomi una specie di seggiolone mediante il quale ero alla sua portata in altezza. Mi disse di stare tranquillo che tutto si sarebbe svolto nel migliore dei modi e in fretta. Chiese al mio papà come mi chiamavo e cercò di portarmi dalla sua con i soliti convenevoli che in quel momento mi parvero più strani che utili.
Nonno Vincenzo mi aveva detto di non muovermi e state pur certi che ero talmente immobile che, se mi fosse stato posto un chiodo in verticale sulla testa, questo non sarebbe sicuramente caduto. Ero rigido come un bastone e il cuore mi batteva a mille. Una prima sforbiciata non mi procurò nessun male e quindi pensai che dopotutto, l'esperienza che stavo sostenendo non era affatto tragica. Anzi, la mano di Otello era talmente abile che dopo un paio di minuti mi rilassai completamente e mi sentii a mio agio. Avevo superato il battesimo della prima tosatura da uomo grande, pensavo, e al mio ritorno a casa avrei relazionato a nonno Vincenzo tutto il susseguirsi di quanto accaduto. Quando mi fu tolto l'asciugamano dal collo capii che avevamo terminato l'opera e guardai mio padre con sollievo e mi sentii veramente grande.
Queste cose fanno certamente sorridere, ma per un bimbo e in special modo a quei tempi, erano avvenimenti molto importanti, abituati come eravamo a vivere la vita sociale solo all'interno della famiglia o con le poche persone esterne che avevano modo di frequentarci. Ritornai molte altre volte in quella bottega di barbieri e notai che in vicinanza delle feste natalizie, ai clienti più grandi, i fratelli Govoni regalavano una specie di piccolo calendarietto profumato nel quale vi erano stampati i mesi dell'anno a venire e bellissime foto di gentili signorine più o meno vestite. Ovviamente tale regalo non poteva essere di nostra pertinenza, ma solo gli adulti potevano venirne in possesso. Pensavo che quando fossi diventato più grande, anch'io avrei avuto la possibilità di avere quell'ambitissimo regalo, ma non fu così. Prima di arrivare all'età giusta, i fratelli Govoni cessarono la loro attività di barbieri nella frazione.
Si chiuse pertanto un'epoca e un'altra parte di storia. Uno dei due fratelli si trasferì nella borgata della Cavazzona, sulla Via Emilia e qui esercitò, insieme alla sua compagna, l'attività inerente la vendita di sali e tabacchi. I residenti della frazione persero sicuramente un centro sociale caratteristico di quel tempo. Se volevi sapere le ultime notizie del luogo, dovevi passare un attimo per la bottega dei barbieri Govoni e subito eri messo al corrente degli ultimi fatti accaduti. Tale attività informativa venne di conseguenza assorbita dalle due osterie del luogo, dove nulla passava inosservato e tutto ampiamente discusso e ridiscusso.
Chi intanto aveva bisogno del servizio di barberia, dovette da quel momento trasferirsi in quel di Manzolino, dove ben due botteghe offrivano il loro servizio al mondo maschile dell'epoca.

Il dentista

In una frazione era impensabile, e per giunta a quei tempi, avere su quel piccolo territorio un ambulatorio di dentista, ma avevamo un dottore compaesano che esercitava quell'attività nel Capoluogo e pertanto chi avesse avuto la necessità di un suo intervento, poteva farvi riferimento. Era il Dottor Cav. Lodovico Ferri (1908 – 2000) che abitava con la mamma Nazzarena Biancani (1873 – 1961) e il fratello Arnaldo con la moglie Luigia Ronchetti (1914 – 1999) e la figlia Deanna, in Via Riolo, sulla sinistra circa a metà del rettilineo per chi procede dal mulino in direzione della chiesa. Lo vedevo passare sulla via ogni giorno e di quella figura mi ero fatto un'idea particolare. Mi dicevano che curava i denti delle persone sofferenti e in caso che la situazione fosse irrecuperabile, prendeva le tenaglie e asportava di brutto il dente dolente. Sentivo questi discorsi e quella figura era per me alquanto strana. Ma fino a che non dovetti sottostare alle sue cure, tutto bene. Sta di fatto che un bel giorno mamma, visto che i miei denti, e in special modo gli incisivi e i canini, crescevano in direzioni non ottimali, prese la decisione di portarmi dal dentista per una visita di controllo ed eventualmente decidere in merito. Effettivamente quando sorridevo lasciavo intravedere una dentatura alquanto strana: i denti andavano in tutte le direzioni, tranne quella verticale più ortodossa.

Un bel giorno quindi si fece visita allo studio del Dottor Ferri che si trovava a lato della chiesa di Santa Maria Assunta, quasi di fronte alla piazza del Comune. Salimmo al primo piano ed entrammo in una sala d'attesa dalla quale, con la porta socchiusa, potevo intravedere la sala dentistica vera e propria in cui il dottor Ferri stava esercitando la sua opera su un paziente del quale vedevo solo una parte, coperto da un telo bianco recante tracce sicuramente di sangue. A quella vista, presi per mano la mia mamma cercando di trascinarla all'esterno, ma lei mi bloccò dicendomi che il nostro era solo un consulto. La cosa mi rassicurò solo in parte, in quanto in quel momento il paziente lanciò un urlo che fece insorgere in me tutte le paure che avevo nel frattempo accumulato e cercato di dominare. Avrò avuto circa cinque o sei anni, ma la tremenda esperienza che stavo per vivere, non me la sarei mai più dimenticata.

Arrivato il nostro turno entrammo e fummo accolti molto cordialmente da quella persona, nostro concittadino, che conoscevamo molto bene. Vi era un profondo legame di amicizia con la mamma del dottore e i miei familiari si recavano spesso presso la sua abitazione per salutarla e lei ne era profondamente felice. Avrei voluto in quel momento trovarmi dalla signora Nazzarena anziché nello studio di suo figlio, ma oramai era inutile pensare ad altro, bisognava, per forza di cose, essere forti e cercai di esserlo. Il dottore cercò di mettermi a mio agio, visto che ero tesissimo e poi mi disse di aprire la bocca e il solo fatto che avesse uno strano arnese fra le sue mani, certamente non mi fece tranquillizzare. Toccava i miei denti ad uno ad uno e prese visione che alcuni di questi ballonzolavano. Associò poi che molti di questi erano anche quelli incriminati che non erano cresciuti verticali. Siccome che anche a quei tempi uno più uno faceva due, informò mia mamma che era proprio il caso di toglierli per farli ricrescere sicuramente più dritti di come erano cresciuti. Mi cadde tutto il mondo addosso in un

secondo. Capii che oramai ero preda di quel dottore, del quale avevo tanto diffidato e cercai con lo sguardo la mia mamma che non sapeva cosa rispondere. Stante le insistenze del dottore, mamma cedette e allora non mi restò che un pianto dirotto per esprimere la mia contrarietà. Un grande telo mi circondò il collo e si richiuse sul mio petto. Un'infermiera approntò una serie di tenaglie e altri strani arnesi, o almeno mi sembravano tali visti con la coda dell'occhio e mi vidi perduto. Nessuna iniezione mi fu praticata e una mano da gigante cadde sul mio capo immobilizzandomi. Fui costretto ad aprire la bocca e una tenaglia vi penetrò quel tanto che bastò per agganciare il primo dente incriminato che mi fu asportato senza nessuna difficoltà dall'unica mano che il dottore aveva ancora disponibile, visto che l'altra mi immobilizzava. Feci un urletto e poi sputai sangue in un contenitore, dal quale fuoriusciva un getto d'acqua. Ma eravamo solo all'inizio del supplizio, in quanto senza perdere tempo, il dottor Ferri andò alla caccia di un altro mio dente avente tutte le caratteristiche del precedente che fece la fine del primo. Ora, pensai, avrà pietà di me. Niente di più sbagliato; si ricominciò con un altro dente e poi un altro ancora e ancora un altro. Oramai non avevo più pianto con cui impietosire il mio energumeno, che finalmente si rivolse alla mia mamma dicendo che per il momento poteva bastare. Diamine, mi guardai ad uno specchio e sembravo una gruviera tanto erano gli spazi creati da quell'intervento che doveva essere solo una visita per stabilire il da farsi.
La mia mamma salutò il dentista che mi rivolse alcune parole di circostanza alle quali non risposi affatto, talmente ero terrorizzato e dolente. L'acquisto di un cono gelato della vicina gelateria Magni, che si trovava sotto al portico sul lato del cinema Varietà, non riuscì a scuotermi dal malessere fisico e mentale che mi aveva pervaso. Nella mia mente giurai, che da grande, non avrei mai più avuto come mio interlocutore un dentista, qualsivoglia fosse stata la situazione della mia bocca.
I denti asportati ricrebbero dopo un po' ma con l'amara sorpresa che grosso modo ricalcavano lo stato precedente e solo alcuni di questi crebbero in modo più decente, mentre altri spuntarono seguendo direzioni non confacenti con la bellezza dell'arcata dentaria. Più di una volta ricordai alla mia mamma che, se possibile, non avrei più usufruito della professionalità del dentista, visto che il risultato non era stato ottimale. Credo di essere ritornato dal dottor Lodovico Ferri solo dopo parecchi anni e per necessità non procrastinabili, ricordandogli l'avventura di un bambino che, tempi addietro, era rimasto terrorizzato da quell'esperienza così traumatica. Rise in quel frangente il dottor Ferri, ma vi posso assicurare che fu per me un'esperienza tragica. I denti crebbero come vollero e visto che a quei tempi non vi era ancora l'apparecchio ortodontico, fisso o mobile che fosse, (che fece la sua comparsa solo parecchi anni più tardi e che fu applicato anche a mio figlio Alessandro), furono liberi di crescere nelle direzioni secondo natura.
Ad ogni conto il dottor Ferri era una persona benvoluta da tutti e nella frazione era un sicuro punto di riferimento. Ne riserbo ancora un ricordo relativo ad un incontro avvenuto molto più avanti negli anni, quando già non esercitava più la professione.
Un giorno venne a trovare mio zio Altero e io ero casualmente presente. Ci salutò molto cordialmente e in quell'occasione ricordammo qualche avvenimento legato alla sua professione e poi, dopo i saluti, manovrò la sua auto (una Fiat 127), di colore bian-

co, per ritornare sulla strada principale. Constatai che aveva molte difficoltà nell'eseguire quelle manovre e capii che, data l'età oramai avanzata, il suo fisico lo stava pian piano abbandonando e mi dispiacque moltissimo. Lo ammiravo per ciò che aveva fatto nella sua vita e riserbo ancora di lui un ottimo ricordo.

Il materassaio

Il materassaio rifaceva i materassi che erano imbottiti completamente di lana ricardandola per darle volume e liberarla dalle impurità che sono costituite dalla polverizzazione delle fibre minute. Alcune volte era rifatta anche la federa che era costituita dal contenitore o sacco dove era riposta la lana cardata.
Quando ero piccolo e fino a qualche decennio fa l'operazione per i meno abbienti avveniva all'interno della propria abitazione. Il materasso, dopo essere stato liberato dai legacci che lo obbligavano ad assumere una forma regolare nel tempo ed aver aperto la cucitura che ne chiudeva la bocca di accesso, era svuotato della lana che era al suo interno che veniva raccolta su un lenzuolo col quale veniva trasportata all'aria aperta e messa al sole per una prima pulizia delle fibre minute che il vento portava via mentre si agitava la massa più compatta e nel contempo dargli quel calore che serviva a purificarla dagli odori del corpo. Era d'obbligo indossare una protezione per le vie respiratorie e mettersi sopravento per non essere investito dalla polvere di lana che si attaccava addosso creando un forte prurito e non farla penetrare nelle vie respiratorie. In genere partecipavano all'operazione tutti quelli abili, o ritenuti tali, che non soffrivano di allergie. L'operazione era compiuta a mano con le quali si cercava di allargare e dare volume agli agglomerati di lana più compatti.
Dopo qualche tempo le dita non reggevano più all'operazione di presa e allora bisognava necessariamente fermarsi e alternarsi con le forze più fresche che arrivavano a volte anche dai vicini di casa.
L'operazione costituiva anche un momento di ritrovo tra l'intera famiglia e i vicini che si assicuravano così un aiuto, quando erano loro a ripetere l'operazione. Intanto il grosso sacco, che era stato prontamente lavato e messo ad asciugare al sole, era riempito della lana che era stata allargata a mano o cardata con una macchina, la cardatrice (che poteva anche essere presa in affitto per un certo tempo), sistemandola al suo interno in maniera tale da avere uno spessore costante ed omogeneo per assicurargli una trapuntatura che doveva garantire che non si venissero a creare dei vuoti che poi non avrebbero assicurato un buon riposo.
L'operazione di rifare il materasso era affidata a persona capace ed esperta o alla padrona di casa che così facendo si assumeva la responsabilità di un buon riposo per se e per il congiunto. Per la trapuntatura era stato estratto dal cassetto degli attrezzi domestici l'ago d'acciaio che era lungo dai quindici ai venti centimetri che era utilizzato per trapuntare il sacco nei punti precostituiti per rendere compatta e omogenea

la lana che era stata ricollocata all'interno del materasso stesso. È inutile dire che si "allargava" anche la lana contenuta nei cuscini che erano rifatti contemporaneamente al materasso. Altre volte, quando lo stato di salute di colei che di norma era addetta a tale operazione non lo permetteva e la disponibilità finanziaria della famiglia era sufficiente, si ricorreva al materassaio che provvedeva in loco a tutta l'operazione che abbiamo già descritto. Arrivava con la sua bicicletta trainante un carrettino sul quale era posizionata la sua cardatrice di proprietà.
Questa strana macchina mi incuriosiva moltissimo. Il materassaio vi si posizionava a cavalcioni e poi, presa una manciata di lana, la posizionava su denti ricurvi sui quali poi abbassava un altro sistema a pendolo munito anch'esso di robusti denti metallici ricurvi, che praticamente "pettinavano" quel ciuffo di lana fino a renderlo soffice. Si otteneva cioè la cosiddetta cardatura della lana.
Più avanti nel tempo il materassaio provvedeva al ritiro del materasso e dei cuscini e poi l'operazione era eseguita al suo domicilio. Generalmente si preoccupava anche di far rifare il sacco se questo era consunto.
Bisogna dire che il rifacimento del materasso era una gran festa e procurava tanti ricordi che un materasso di oggi non porta con se. La lana era sempre e comunque riutilizzabile. Quella mancante era integrata con quella che si acquistava e si continuava così a vivere dormendo su un prodotto naturale. Alla fine dell'operazione concernente il rifacimento del materasso, fra questi e la rete del letto veniva interposto un altro telo che aveva il compito di non far arrugginire il materasso a contatto con la rete metallica.
Ricordo ancora che le famiglie meno abbienti riempivano i propri materassi di fieno o di foglie di granturco sul quale il sonno acquistava odori diversi da quella della lana, anche se erano più facili da rifare. Bastava svuotarli e il contenuto serviva per il fuoco del camino. Anche per questi era prevista la trapuntatura, ma quelli di fieno col tempo diventavano più duri perché il prodotto si compattava facilmente.

Il termine materasso deriva dall'arabo e significa "gettare" e "posarsi su". Durante le Crociate gli europei adottarono il metodo arabo di dormire su di un cuscino poggiato direttamente sul terreno. Storicamente il materasso è stato imbottito con paglia, da cui il termine alternativo paglericcio, con crine, lana di pecora o altri materiali morbidi. I materassi moderni sono di vari tipi e possono essere costituiti da molle ricoperte di strati più o meno spessi di lana o altri materiali morbidi, oppure composti interamente di lattice di gomma. Esistono poi materassi pieni di aria o di acqua, che servono per usi speciali, adottati particolarmente per i malati lungodegenti, per evitare le piaghe da decubito.

La fauna della campagna

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

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

Stessa situazione per le rondini dalla coda bianca (*al rundanèini dal cul biànc*) che nidificavano non nelle stalle, ma sotto le sporgenze delle case, con quei caratteristici nidi incollati alle assi del tetto e alla parete verticale della casa stessa. Stessa cosa per il rondone (*al rundòc*); questo particolare volatile, capace di voli molto arditi e rumorosi che di norma nidificava nelle parti alte dei caseggiati o dei campanili, è ora praticamente introvabile, salvo qualche esemplare ancora in volo specialmente nella seconda parte del pomeriggio. Era questo un volatile che veniva attentamente osservato, perché il suo comportamento, al pari di quella delle rondini, era foriero del tempo che di lì a poco sarebbe sopraggiunto. Sembrava infatti che tali tipi di volatili compissero voli radenti se stava per piovere e voli alti se il tempo si rimetteva al bello. Erano insomma, come si può ben capire, una specie di barometro animale. I passeri erano i padroni incontrastati delle campagne e delle aie, sempre pronti a becchettare qualsivoglia insetto, frutto o seme che capitasse sotto la loro giurisdizione. Erano il terrore dei contadini all'atto delle semine e in special modo quella della canapa e nidificavano in qualsiasi punto fosse possibile costruire un nido che contenesse le loro piccole uova. In inverno poi la loro sede naturale era in vicinanza della casa e della stalla, dove potevano cibarsi di qualche resto di pastone dato ai suini o di becchime delle galline. Gareggiavano con queste con un'abilità sorprendente e si intrufolavano fra le loro zampe cercando in ogni modo di prendere anche loro la parte di cibo necessaria al proprio sostentamento. A volte le galline proprio non ne potevano più di questi ladri in miniatura e qualche beccata partiva nella loro direzione.

Quando poi cadeva la neve era per questi animaletti una vera tragedia: si ponevano su un filo e aspettavano che nonna Maria portasse il becchime alle galline e allora la guerra per la sopravvivenza iniziava. Era questo il momento aspettato da noi, oramai ragazzi, per porre in essere le trappole (*i traplèin*) per la loro cattura che purtroppo, nel

caso che vi fosse un impatto, erano risolutive. Non era consentito per legge il loro uso, ma come spesso accade anche tuttora, a volte si derogava e si stava pertanto attenti che un signore, che in dialetto chiamavano Sgiavèina, credo funzionario del dazio, non si fermasse in strada o venisse nel cortile a controllare lo stato di fatto di questo, chiamiamolo, esercizio venatorio proibito. Erano queste trappole degli aggeggi di ferro che si aprivano come un libro e rimanevano aperti da un sistema che ne bloccava la chiusura. Su questo punto di blocco era posto un pezzettino di pane o un grano di frumentone. Nel momento che il passero si posava di lato al sistema e becchettava sull'esca, questa rilasciava i due semicerchi aperti che sotto l'effetto di una molla si richiudevano a scatto imprigionando senza alcun scampo la povera bestiola. Si legava la trappola ad un punto fisso con un pezzo di corda, per evitare che qualche intruso, gatto o altro predatore di grosse dimensioni, la potesse portare via. Ogni tanto si andava a vedere se qualche malcapitato era rimasto in trappola e in caso affermativo si toglieva la preda e si ripristinava il sistema. Queste trappole erano in vendita nei negozi di ferramenta di allora, che più che ferramenta sembravano quei locali che si possono ancora ammirare nei film western dove, entrando, potevi trovare di tutto. Altro sistema per catturare i poveri uccellini era quello dell'uso della gabbia di rete metallica (*al còrec*). Questo oggetto era adibito a contenere la chioccia e i pulcini che appena nati non potevano scorrazzare ancora liberamente per l'aia. Questo oggetto non era altro che un contenitore formato da uno scheletro di bastoncini di legno (*ed strupèl*) o di filo grosso di ferro, tutto rivestito di rete metallica a maglia fitta con un solo oblò apribile sulla parte alta e vuoto alla base, che veniva appoggiato a terra. Dopo l'uso canonico, si poteva utilizzare in inverno quale trappola per i passeri. Il sistema funzionava così: il contenitore era tenuto parzialmente sollevato in un punto della base da un sostegno che poteva consistere in un pezzetto di legno o una pietra appositamente scelta. Veniva posto del mangime al centro del contenitore e l'oggetto che teneva sollevato il contenitore veniva munito di un lungo spago che finiva in un punto dove una persona poteva utilizzarlo senza essere visto dagli uccelli. Si aspettava che qualche passero e a volte anche merli, prostrati dalla fame per il terreno colmo di neve, si andassero a collocare al centro del sistema e poi si tirava la corda. Il sostegno non sorreggeva più il sistema che abbassandosi fino a toccare il suolo, precludeva qualsiasi possibilità di fuga ai poveri malcapitati. La stessa cosa si poteva utilizzare all'interno dei porcili. I maiali erano alimentati a pastone e lasciavano sempre alcune tracce di questo alla fine dei loro pasti. Si lasciava un piccolo finestrino che dava luce e aria al locale semiaperto e poi con il sistema del filo si chiudeva nel momento che alcuni passeri fossero entrati nel locale. Qui la cattura dei volatili era un po' più laboriosa, perché la presenza dei suini creava qualche inconveniente in più. In tempi più recenti, con la comparsa dei fucili e dei cacciatori, mi risulta che in qualche caso uno sparo su una scia di becchime, appositamente predisposto, potesse fornire la contemporanea cattura di molti esemplari in un sol momento.

Altri tempi che ora per fortuna sono irripetibili anche per il fatto che i passeri sono praticamente scomparsi. Mi ricordo che nel periodo invernale, la sera, i passeri trovavano alloggio in piccoli buchi che si erano creati nei fienili e negli anfratti esistenti nelle sponde formate dalle balle di paglia dei fienili stessi. All'imbrunire questi piccoli

volatili entravano nei loro buchetti e allora ci si muniva di una rete da pesca fissata su di un telaio con un manico abbastanza lungo e si andava ad intercettare una serie di questi piccoli fori. Al trambusto creato dall'impatto della rete da pesca con il fieno o la paglia, i passeri cercavano la fuga all'esterno, ma venivano praticamente "pescati" come fossero dei pesci e finivano nelle mani del fraudolento pseudo cacciatore. Vi erano però in quel tempo talmente tanti esemplari di questa specie che era come cercare di svuotare il mare con un cucchiaio. Ora invece vedere un branco di passeri è come vedere le stelle cadenti nella prima decade di agosto. Con le finestre delle camere semiaperte per la calura, di notte, si potevano tranquillamente udire i cori delle rane che, incessanti, inviavano al mondo intero il loro caratteristico segnale canoro. Ora invece di notte con le finestre aperte l'unico suono che si può udire è quello fastidiosissimo delle auto e delle moto che, incessanti, mandano il loro grido di morte per l'inquinamento che producono.
Di giorno, nei mesi estivi, si sentiva cantare l'upupa che ora è solo un ricordo. Il picchio batteva incessante il suo becco sulla parete esterna degli alberi che a sentirlo sembrava un martello o un trapano, tanto era ritmico il suo gesto e noi lo si chiamava per questo in dialetto *al falegnàm* (il falegname). Nelle notti di luna cantava la civetta che a molti dava il presagio di calamità, ma credo che fosse una superstizione tramandata nel tempo. Le allodole, alcune anche stanziali, passavano il tempo in alto volo e a volte sembravano quasi ferme, a gridare al mondo il loro stato d'animo.
Per ultimo vorrei attirare la vostra attenzione sul fatto che oramai non si riesce più a vedere un pipistrello roteare sul far della sera a caccia di insetti volanti e in special modo di zanzare (*al zinzèl*). Ci sono persone che di questi animaletti con le sembianze del topo hanno una profonda avversione, mentre io ero incantato dalle loro evoluzioni che, sapendo ciechi, mi lasciavano veramente di stucco. Li vedevo roteare e cambiare istantaneamente di direzione con una leggerezza da far invidia alla più brava delle ballerine di danza classica. Ve ne erano per ogni dove, bastava girare lo sguardo e all'imbrunire li potevi vedere volare vicino alle case tanto che qualche volta infilavano una finestra aperta e poi non sapevano più uscire. E allora vi era il problema che le donne avevano paura e scappavano via e papà o zio Altero dovevano armarsi di una scopa di saggina e rincorrere il malcapitato intruso fino a farlo uscire da solo da dove era entrato, oppure costringerlo in un angolo e poi, preso con delicatezza magari con l'utilizzo di una pezzuola di cotone, lo si prendeva e lo si riportava all'esterno da dove, una volta liberato, riprendeva il suo volare incessante. Si diceva che mangiava le zanzare, a quel tempo rigorosamente nostrane, che ci tediavano solo al calar della sera. Ora invece godiamo della presenza della zanzara tigre che ci delizia con le sue punture in ogni momento della giornata, costringendoci quasi a rimpiangere le nostre vecchie e care zanzare di un tempo.
Vi erano molti merli anche stanziali e in primavera si potevano osservare le coppie che alimentavano i piccoli appena nati con un susseguirsi di voli, dal nido alla terra ferma, i quali catturavano vermi e insetti in numero quasi industriale. Branchi di storni riempivano il cielo (e per la verità in qualche caso ancora oggi) e le loro evoluzioni erano fantastiche in special modo se nel loro raggio d'azione veniva a trovarsi un rapace. Ecco che tutti insieme roteavano attorno al malcapitato in quanto, come dice il

proverbio, l'unione fa la forza. Mentre un unico esemplare poteva essere facile preda del rapace, il gruppo si auto proteggeva e inseguiva con veloci evoluzioni il nemico fino a farlo allontanare da quello spazio aereo. La stessa ardita manovra era compiuta dai numerosi branchi di storni che si spostavano di vigna in vigna a depredare l'uva quasi matura cercando di sfuggire alle ire dei contadini. Gli storni, una volta posati nel luogo prescelto, avevano sempre un certo numero di vedette appostate sugli alberi più alti. Mentre il branco depredava il raccolto. Le vedette stavano attente affinché nessun estraneo si avvicinasse troppo al branco e in caso contrario, lanciavano un segnale canoro ben distinguibile dal normale chiacchiericcio che questi uccellini usano di solito intrattenere normalmente e, in un baleno, tutti, all'unisono si alzavano in volo seguendo delle virate talmente perfette, tanto che io ne rimanevo allibito.
Un'altra evoluzione che mi ha sempre entusiasmato è quella di un branco di colombi. Se ci fate caso, forse ad un segnale non avvertibile da noi umani, lanciato dal capobranco, tutti i colombi, istantaneamente, virano nella stessa direzione, con una precisione millimetrica simile solo alle stupende figure intrecciate nel cielo durante le esibizioni dalle Frecce Tricolori dell'Aeronautica Italiana.
In più di un'occasione, a quel tempo, ho avuto modo di ammirare il volo maestoso delle oche selvatiche durante la migrazione invernale e una serie di altri volatili migratori, alcuni dei quali cacciabili ed altri rigorosamente protetti dalle leggi in materia, che si potevano appunto vedere durante le migrazioni attraverso il nostro territorio. Altri tempi, ora gli animali che in numero sempre maggiore si possono ammirare nel nostro territorio sono le gazze e le ghiandaie che ai nostri tempi non erano presenti, ma la loro esistenza era riscontrabile solo a partire dalle prime alture delle nostre colline. Anche questo vorrà pur dire qualche cosa e solo studiando ciò che abbiamo provocato con l'industrializzazione selvaggia del territorio, potremo avere una risposta utile anche per i tempi futuri.

Gli olmi e i gelsi

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

irraggiare tutta la superficie del sistema. I grappoli scendevano al disotto del fogliame e diventavano di un giallo paglierino al momento della maturazione.
Ma l'olmo non finiva qui la sua opera. Il fogliame era un ottimo mangime per le mucche e nel periodo estivo era prelevato appunto come integratore del cibo degli animali della stalla. Lunghe scale di legno a pioli erano adibite a questo scopo. Le donne si inerpicavano su quelle lunghissime scale e sfogliavano i rami (i ram e al broc) degli olmi fino a renderli praticamente spogli di ogni minima propaggine verde. Le foglie così prelevate finivano in un sacco (*la sacàta*) appositamente attrezzato che era sostanzialmente uno dei sacchi di iuta che si potevano utilizzare al momento della trebbiatura del grano e attorno alla parte aperta del sacco veniva cucito un rametto di salice a formare un cerchio che impediva alla bocca del sacco di chiudersi. Un uncino di legno collegato a due punti di questo cerchio, sul diametro, con due corde, permetteva al sacco di rimanere in apertura e agganciato alla scala, in modo che la sfogliatrice potesse introdurre le foglie entro il contenitore. Ogni volta che la sacchina era piena o che bisognasse cambiare posizione alla scala, il suo contenuto era svuotato entro un grande contenitore formato da tanti listelli di salice che in dialetto era chiamato al *paniràun*. Al termine della giornata passava zio Altero con il carro e il cavallo e caricava il tutto per portarlo alla stalla.
A parte la grande fatica nel posizionare le lunghe scale nei vari punti di approccio dell'olmo, bisognava anche stare attenti a non cadere da simili trampolini, non certo di facile utilizzo. Se poi consideriamo che l'altezza delle cime di questi alberi a volte raggiungeva anche i sei-otto metri, si può capire come le nostre donne fossero in pericolo costante nello svolgere tale tipo di lavoro. Alla fine delle operazioni si poteva vedere il filare degli olmi ridotto esattamente come la natura provvedeva nel periodo invernale. Sembrava appunto di essere in quel periodo, visto che i rami erano tutti spogli. Dopo una quindicina di giorni si poteva riscontrare che i rami germogliavano di nuovo come in primavera e le foglie ritornavano sui rami come prima dello sfogliamento. Questo non era molto utile per gli olmi, perché qualche volta il "giro" si ripeteva e così quelli che avevano subito per primi lo sfogliamento, venivano sfogliati per la seconda volta, tempo permettendo. Il termine di questa operazione, infatti, avveniva con l'incalzare dell'autunno. Noi bimbi seguivamo l'evoluzione di mamma e zia Marcellina, deputate a questo tipo di lavoro e qualche volta partecipava anche il nostro uomo fisso, Ernesto Malferrari, nei periodi durante i quali non necessitava la sua opera in altri lavori destinati, per la grande fatica necessaria, ai soli uomini. Nell'espletare tale lavoro, trovavano molti nidi di passeri e altri specie collegabili con la famiglia dei passeracei, a volte già vuoti perché i nascituri avevano preso il volo e a volte con le uova e mamma passera che volava via solo quando l'intruso si avvicinava troppo al nido. Continuava però a seguire le mosse degli operatori dall'albero vicino ed era sempre uno svolazzare continuo, che stava ad indicare il grande tormento che essa provava per quell'intrusione involontaria creata da quelle strane figure arrampicate sulle lunghe scale. Gli indumenti indossati dagli operatori erano tali da ricoprire interamente il corpo, comprese le braccia e parte del volto, in quanto la polvere che si era depositata sulle foglie creava strani sintomi di prurito che alla lunga diventavano insopportabili. Anche dei guanti vecchi venivano a volte utilizzati, perché a forza di sfogliare rami, nelle mani si

potevano riscontrare profonde piaghe molto dolorose.
Spesso si trovavano sui rami pelli di serpenti, che avevano cambiato la loro parte esterna proprio strisciando fra quelle propaggini. A quel tempo la pelle di serpente era considerata un portafortuna e gli addetti allo sfogliamento prelevavano parte di queste squame e ogni componente della famiglia poneva un pezzetto di questo portafortuna nel portafoglio. Alla fine della giornata mamma e zia erano veramente esauste e speravano in un temporale che avrebbe interrotto anche se per breve durata, quel faticoso lavoro. Poi finalmente le cose cambiarono in meglio e il Consorzio Agrario Provinciale mise in commercio alimenti destinati ai bovini che erano un miscuglio di varie sementi o farine. L'aumentato potere d'acquisto intervenuto nel frattempo rese possibile l'acquisto di questi integratori e perciò non venne praticamente più utilizzato il mangime derivante dallo sfogliamento degli olmi con grande letizia da parte di mamma e zia e penso anche degli olmi stessi. Ad un tratto due avvenimenti concorsero, anche se non contemporaneamente, a rendere la vita degli olmi oltremodo precaria. Il primo derivò dalla povertà che colpiva le maestranze dedite all'agricoltura che erano comunque la quasi totalità della forza lavoro esistente sul territorio. L'industria si sarebbe espansa solo dopo qualche anno ancora. I contadini, seppur poveri, riuscivano in qualche modo a vivere una vita decorosa. Non era purtroppo così per il braccianti agricoli, lavoratori a giornata, che fornivano la loro forza lavoro a richiesta. Se lavoravano producevano un reddito per le loro famiglie, altrimenti il sussidio di disoccupazione che lo Stato elargiva era talmente misero che, costretti a dosare le spese da affrontare, vivevano praticamente una vita di pura sopravvivenza. Pertanto il loro responsabile di riferimento, il Capolega (*al Caplèga*) era sempre alla ricerca di lavoro da eseguire e distribuiva quel poco che trovava fra i suoi iscritti. In quel tempo la nostra famiglia era in affitto sul podere e pertanto si era considerati dei privilegiati, in quanto l'altra forma di conduzione dei fondi agricoli era la cosiddetta mezzadria che considerarla uno sfruttamento era poco. Infatti, mentre la prima forma di conduzione dei fondi agricoli lasciava liberi i conduttori di gestire il fondo a loro piacimento e al padrone veniva corrisposto un affitto prestabilito e tutto quanto era il guadagno del raccolto rimaneva all'affittuario, il secondo tipo di rapporto fra conduttore e padrone era veramente sbilanciato a favore del secondo. Il padrone terriero non solo interveniva sulla conduzione impartendo ordini sui prodotti e sui modi di coltivarli, ma alla fine il guadagno era spartito anche in quattro parti, delle quali una sola era ad appannaggio al conduttore! Altro che mezzadria, che dovrebbe significare divisione al 50% fra le due parti! Spesso nascevano pertanto infinite diatribe fra i due che finiva inevitabilmente con l'estromissione della famiglia del lavoratore dal fondo che doveva cercarsi così un altro capestro del tutto simile a quello che aveva lasciato in precedenza.
Ma ritorniamo alla nostra situazione di affittuari. Come dicevamo il nostro podere era tutto quanto ricoperto da maestosi filari di olmi e fra un filare (*al cavalàt*) e l'altro vi era un appezzamento di terreno (*la fàta*) da coltivare di circa cento metri di lunghezza e trenta di larghezza. Pertanto nel podere di 64 tornature vi erano moltissimi filari e di conseguenza moltissimi olmi. Circa una volta l'anno il padrone del nostro fondo, Giovanni Anceschi, veniva a trovarci e di conseguenza era bersaglio del Capolega che gli chiedeva un po' di giornate lavorative per i suoi braccianti. Come poteva sapere del-

la venuta da Milano dell'Anceschi era e rimane per me un mistero. Comunque con la puntualità di un orologio in quei frangenti compariva nel nostro cortile e chiedeva di avere un colloquio con il padrone. Questi lo ascoltava e da un certo punto in poi scelse la strada di far lavorare un certo numero di braccianti per abbattere un certo numero di quegli olmi che avevano fatto la storia dell'agricoltura della nostra zona.
Si cominciò dalla parte più a sud del podere e io vedevo ogni volta che l'intervento si ripeteva nel tempo che pian piano il podere cambiava di aspetto; dove prima vi era un'alberatura infinitamente rigogliosa poi vi era solo il terreno più o meno lavorato.
Lo sguardo poteva spaziare da un punto all'altro senza trovare ostacoli e questo mi riempiva di profonda tristezza. Pensavo agli uccelli, che non avrebbero più trovato l'albero sul quale avevano magari nidificato per molte volte e pensavo al fatto che in quella zona non si poteva più sostare all'ombra dei maestosi olmi e quando cominciava a piovere non ci poteva più riparare sotto le fronde di quei, per me bambino, colossi verticali. Comunque il disboscamento proseguì per alcuni anni fino alla completa eliminazione dei filari alberati.
Da un lato vi era anche un risultato positivo: il terreno su cui erano prima a dimora gli alberi (*al cavalàt*) fu incorporato dal terreno limitrofo, eliminando quindi buona parte dei piccoli fossati esistenti ai due lati. La lavorazione oramai meccanica del terreno poteva essere eseguita più rapidamente e si guadagnava anche un po' di terreno coltivabile. Questa bramosia di eliminare il più possibile i fossati laterali portò nel tempo il problema relativo allo scolo delle acque piovane che trovarono sempre più ostacoli al deflusso. In parte si ritornò sui passi precedenti creando degli scoli capaci di non far ristagnare le acque.
La lavorazione mediante le macchine agricole fu molto più intensa negli anni successivi e l'eliminazione degli olmi consacrò definitivamente l'impiego intensivo delle macchine agricole. Da questo disboscamento selvaggio ne derivò che se prima lo sguardo era immediatamente occultato dall'alberatura, ora ponendosi in mezzo al campo e girando lo sguardo per 360 gradi si potevano vedere i quattro campanili della zona e cioè quelli di Riolo, Rastellino, Manzolino e Castelfranco Emilia, perché nel frattempo la stessa brillante idea di togliere le piante dai poderi era entrata anche nella testa degli altri proprietari e conduttori terrieri. La coltivazione sempre più intensiva dei fondi portò a questa scelta scellerata e chi non aderì a quello scempio, dovette fare i conti, qualche anno dopo con una malattia che colpì gli olmi in tutta la regione. Ecco la seconda causa della sparizione degli olmi dal territorio.
In pochi anni si ammalarono tutti e furono di conseguenza abbattuti. Così, dove non arrivò la mano selvaggia dell'uomo, arrivò madre natura a rendere lo spettacolo della nostra terra pari a quella, che in tempi più remoti era successo alle lande piemontesi, e al territorio lombardo-veneto. Il vento, prima rallentato nella sua forza, non trovando più alcun ostacolo, se non in qualche appezzamento di vigna, era libero di scorrazzare per la pianura, tanto che sempre più spesso la sua violenza si trasformò in vere e proprie trombe d'aria, mai viste fino alla fine degli anni ottanta. Il suolo si inaridisce sempre di più, soleggiato per interminabili periodi dell'anno e la siccità quindi colpisce maggiormente, e nel caso dei temporali ora si assiste a veri e propri nubifragi. Piove di meno come quantità totale, ma le precipitazioni quando avvengono sono

infinitamente più violente, causando danni alle colture anche irreparabili. Il clima è cambiato come tutti possono constatare e parte di questo malessere atmosferico è da imputarsi alla deforestazione del territorio. Le brine e le galaverne di una volta sono oramai un ricordo e quando si riescono ad ammirare, sembra di assistere ad un evento straordinario.
Quando io ero un bambino simili situazioni erano normalissime e si potevano ammirare questi avvenimenti di madre natura per un numero di volte l'anno molto alto. Le nebbie persistevano sul territorio per settimane consecutive senza alcuna tregua, ma all'arrivo della primavera si aveva una vera stagione che ora si confonde fra la fine dell'inverno e l'inizio molto anticipato della calura estiva.
Anche con lo stravolgimento della campagna si è dato un contributo, poi consolidato dall'espansione selvaggia dell'industria e del traffico automobilistico, al deterioramento dell'ambiente, nel quale comunque l'uomo, causa di tutto, deve purtroppo convivere. Oltre agli olmi, mi pare doveroso ricordare che sul territorio trovavano dimora anche dei gelsi che davano dei frutti, le more, gustosissime. Ve ne erano tanti nel podere proprio di fronte al nostro, condotto dalla famiglia Zanasi. Nei filari prendevano il posto degli olmi, ed erano alberi anche di 10 metri di altezza con fronde di notevole diametro. In estate maturavano i loro frutti, le more, che erano gustosissime e io andavo spesso a mangiarne sotto la loro ombra che era talmente compatta che il sole non riusciva a penetrare una simile barriera verde.
Purtroppo anche queste magnifiche piante che si diceva fossero centenarie, finirono la loro vita nello stesso modo degli olmi, cioè abbattuti dalla mano dell'uomo. Non furono colpiti da alcuna malattia, ma dovettero cedere il passo, sia alla necessità dell'uomo di produrre lavoro retribuito, che alla necessità di lavorare il terreno con le macchine agricole che pretendevano spazio libero sul quale esercitare, in modo più celere, il loro esercizio produttivo.

Gli insetti

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

Nelle cellule viventi sono molto comuni le sostanze fluorescenti che emanano luce se esposte ad energia radiante di luce visibile o raggi ultravioletti. Ma è negli insetti che si riscontrano alcuni dei più brillanti e complessi organi produttori di luce e tra questi le forme più sorprendenti di luminescenza si trovano tra i Lampiridi, tra cui le lucciole. Il fenomeno della luminescenza delle lucciole è stato studiato da celebri naturalisti e

scienziati come Darwin e Pasteur ma solo negli anni più recenti si è compreso l'aspetto chimico del fenomeno. La luce è prodotta durante una reazione chimica di ossidazione di una proteina (la luciferina), mediante l'azione di un enzima specifico, la luciferasi: il grande interesse si deve proprio al fatto che tramite una reazione, si riesca a produrre energia luminosa trasformando delle sostanze chimiche. Il segnale intermittente è usato nelle lucciole come richiamo sessuale ed è emesso dai maschi rivali che volano al buio, a circa 1/1,5 metri di altezza per attirare l'attenzione delle femmine che rispondono anch'esse emettendo una luce molto debole. Poiché il buio è essenziale per l'intercettazione dei segnali luminosi, la luce artificiale diventa un limite per l'incontro dei due sessi e quindi per la riproduzione. Per questo motivo la luce artificiale è, insieme all'uso diffuso dei fitofarmaci, la principale causa della scomparsa della specie.

I grilli cantavano a squarciagola la loro incessante melodia e di notte ci aiutavano a prendere sonno. Di giorno, in estate, si potevano trovare in ogni luogo e la loro cattura era, per noi bambini, uno dei giochi preferiti. Li ponevamo in un contenitore di cartone e li studiavamo attirati da quelle loro corna pronunciate e quelle zampette con le quali riuscivano a compiere saltelli di lunghezza notevoli rispetto alle loro dimensioni. Poi li liberavamo e sparivano con un paio di salti nell'erba circostante.
Ricordo le farfalle numerose e di vari colori. Alcune erano veramente di dimensioni notevoli e si posavano di fiore in fiore con eleganza. I disegni che ognuna portava sulle grandi ali era una vera opera d'arte che la natura aveva saputo offrire a quelle seppur esili creature. A volte svolazzavano in branchi, più o meno numerose, ed era un vero spettacolo. Le osservavo posate su un fiore e ne seguivo i movimenti delle ali che muovevano con leggerezza quasi come in un balletto e poi ripartivano con un volo elegante e leggero fino al prossimo fiore. Dopo un temporale si muovevano al primo sole che riusciva a uscire dalle nubi e potevi stare certo che il loro volo significava la fine della pioggia. Odiavo coloro che le catturavano e poi ne collezionavano le varie specie, perché solo il loro volo libero dava una sensazione di libertà e pensavo che fossero state create proprio perché ne potessimo godere la loro bellezza.
Le libellule scorrazzavano sulla superficie dei maceri e dei canali e mi attraeva il loro volo particolare e il fatto che avessero una doppia ala per ogni lato. A quei tempi gli unici aerei che si osservavano comunemente nei nostri cieli erano dei monomotore ad elica dotati proprio di doppia ala e quindi quando osservavo una libellula mi veniva spontaneo pensare a quel tipo di velivolo e pensavo che forse i loro inventori si erano proprio ispirati a questo particolare tipo di insetto. Con questa strana doppia ala le libellule erano in grado di volare anche a velocità sostenuta per poi fermarsi di colpo e volare per qualche tratto anche all'indietro. Capirete quindi che per un bambino questo comportamento era un vero e proprio spettacolo e mi fermavo anche per parecchio tempo sul ciglio del nostro macero ad osservare queste evoluzioni degne del miglior giocoliere. I loro colori andavano dal celeste al rosso e questo miscuglio le rendeva ancora più attraenti. I mesi, durante i quali si potevano osservare facilmente, erano quelli a cavallo dell'estate e i luoghi preferiti erano quelli con acqua stagnante dove potevano trovare abbondante cibo in quanto le libellule, imparai poi, sono delle ottime cacciatrici di larve e di piccoli insetti acquatici e anche di piccolissimi pesci e

girini. Se si vedevano in coppia era uno spettacolo aggiuntivo. Volavano all'unisono e sembrava di osservare un balletto. Poi ad un tratto uno delle due abbrancava letteralmente l'altra tenendola avvinghiata a sé per un po' di tempo. Imparai poi, studiando la natura, che quello era il rito dell'accoppiamento, dal quale sarebbero nati, in un momento successivo, un certo numero di piccoli esemplari di libellule che in prima fase erano totalmente diverse come forma e struttura fino ad evolversi nelle stupende libellule colorate che io ammiravo.
Per ultime citerei le mosche che stazionavano numerosissime sia nella stalla e di conseguenza anche in casa.

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

Era una vera e propria battaglia per cercare di ridurre il loro numero, ma per quanti sforzi si facessero, invece di diminuire sembrava che aumentassero di numero. Fastidiosissime quando cercavano di posarsi su parti del corpo nel momento della pennichella o del sonno. Sembrava che si divertissero a disturbare gli umani e nella stalla erano un vero dramma per le mucche. Queste cercavano con il movimento della coda di scacciare quegli intrusi che si posavano sul loro corpo e con rapidi movimenti della testa e delle grandi orecchie scacciavano per qualche secondo quei tormenti.
Durante la mungitura questi insetti erano davvero pericolosi per l'incolumità dei mungitori e del secchio contenente il latte che stazionava sotto il ventre delle mucche. Queste, infastidite, scalciavano e usavano la coda come un randello e pertanto il mungitore doveva essere rapido a prevedere le mosse delle mucche. Nonna Maria comperava le strisce di carta moschicida che poi srotolava e appendeva ad una trave della cucina. Molti esemplari si attaccavano a questa carta e non riuscivano più a lasciarla per il fatto che una colla molto viscida le intrappolava. Altre, vedendo le compagne attaccate alla striscia accorrevano e anche loro rimanevano appiccicate a questa trappola. Non era un bel vedere questa striscia tutta ricoperta di mosche oramai morte e ogni tanto nonna toglieva questo supporto e ne metteva uno nuovo. Era come combattere contro i mulini a vento, tanto erano numerose le mosche.
Quando stava per arrivare un temporale le mosche erano ancora di più stizzose e invadenti, tanto che erano ritenute un buon barometro del tempo atmosferico. *A vèin a piover* (viene a piovere) diceva nonna e state pur certi che non si sbagliava. Di lì a poco il tempo cambiava veramente. Nella stalla ad un certo punto la situazione diventava insopportabile e allora si passava a vie di fatto irrorando l'ambiente con prodotti quali il famigerato insetticida DDT o sostanze simili dopo che detto prodotto fu ritirato

dal mercato. In quei casi era una vera ecatombe di mosche, ma dopo qualche giorno arrivavano nuovi esemplari e la riproduzione ripartiva di nuovo.

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

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

Il tafano (Tabanus bovinus), conosciuto anche come estro o assillo, è un insetto dittero della famiglia dei Tabanidi. È simile ad una grossa mosca, più tozzo e grande (fino a 2,5 cm), di colore grigio. Le femmine sono ematofaghe, si nutrono cioè del sangue degli animali, mentre i maschi sono fitofagi (si nutrono di linfa e succhi vegetali di fiori). La sua puntura è dolorosa e causa gonfiore e prurito perché l'apparato è piuttosto grande e

ferisce anche dei nervi. Può succhiare fino 0,2 ml di sangue e può anche pungere attraverso i vestiti. Una particolarità di questo insetto è che non emette alcun ronzio e vola esclusivamente durante le ore di luce. Il tafano vive soprattutto all'ombra: su pascoli, prati, boschi e stalle, dove può trovare gli animali del cui sangue si ciba, da maggio a agosto. È particolarmente attivo nei giorni afosi con elevato tasso di umidità.

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

I pesci e gli anfibi

Le rane (*i ranòc*) erano numerosissime nei fossi e nei canali dove scorreva un'acqua limpida e nei maceri, dove le potevi vedere con la testa sporgente dall'acqua per poi sparire se ti avvicinavi troppo. Le rane erano catturate perché sono ottime fritte nel giusto modo. I pescatori di rane erano muniti di una lunga canna, mediante la quale rimanevano a debita distanza dall'esemplare preso di mira. Una lunga lenza di nailon terminava con un amo particolare a tre uncini, sul quale era posto un pezzo di calza, di quelle trasparenti, usate dalle signore per rendere le loro gambe più affascinanti. Il pescatore, individuata la preda, faceva ballonzolare la parte terminale dell'esca nelle vicinanze della rana e questa, vedendo sobbalzare quella specie di insetto non riusciva a trattenersi. Con un balzo piombava sull'intruso e ingoiava il tutto. A quel punto il pescatore di rane dava uno strattone secco alla canna e la povera preda usciva dall'acqua e volava in cielo avvicinandosi alla postazione del pescatore. L'abilità di questi era dimostrata dal fatto che la rana, accortasi in ritardo del tranello nel quale era caduta, si liberava sì della stretta dell'esca, ma la parabola imposta dal pescatore la portava ugualmente nei pressi del catturatore che, al volo, la prendeva con una mano e poi la riponeva in un cesto di vimini che portava a tracolla e che aveva un piccolo orifizio sulla parte alta del coperchio. Poi la scena si ripeteva con un'altra preda individuata e il cestello si riempiva di queste povere bestiole che finivano regolarmente in padella.
Ho osservato molte volte questo tipo di cattura e non nascondo che facevo il tifo per la rana e se una di queste riusciva in qualche maniera a sfuggire ne ero molto contento.
Nei fossi la tecnica di cattura era un'altra: si individuava la rana e poi si aspettava che questa, accortasi dell'intruso, sparisse sott'acqua nascondendosi nella melma.
Il guaio per la rana era che l'acqua, essendo di una trasparenza cristallina, lasciava capire l'esatta posizione della rana sotto la melma. Si andava con le mani vicino alla posizione individuata e poi con uno scatto si chiudevano le palme delle mani imprigionando la malcapitata. Più grandicello anch'io mi sono dedicato a questo tipo di cattura e mi ricordo che un gioco molto scemo era quello di prendere una pagliuzza di

pianta di grano, tagliarla in modo da ottenere una cannuccia e poi con questa gonfiare la rana insufflando aria attraverso il suo ano. La rana liberata nell'acqua galleggiava e ci stupivamo di questo fatto. Solo dagli studi di fisica, effettuati qualche anno più tardi, capii che il fatto era dovuto ad una legge fisica attribuita ad Archimede da Siracusa (circa 287 a.C. – 212 a.C., matematico, astronomo, fisico e inventore greco antico. È stato uno dei massimi scienziati della storia): la cosiddetta spinta di Archimede. Non voglio qui annoiarvi con la spiegazione scientifica di tale legge, basti comunque l'esempio che a scuola comunemente si fa: un bullone su una portaerei se lasciato cadere in mare affonda, mentre la stessa portaerei con il bullone sulla tolda galleggia tranquillamente sul mare. È una questione di quantità d'acqua spostata dal corpo in esame e dalla relativa spinta in senso verticale detta Spinta di Archimede. Penso che poi l'aria con il tempo defluisse dal corpo della rana, che riacquistava così l'aspetto utile a ritornare nel suo habitat naturale. Ad un certo punto dell'anno si notavano una miriade di puntini neri aggrovigliati a qualche pianta acquatica e avvolti in una specie di collante bianco. Ne seguivamo l'evoluzione nel tempo e ad un tratto si notava una nuvola di colore che andava dal marrone al nero che si spostava nuotando.
Dopo qualche giorno ognuno di questi puntini acquisiva una propria forma ben distinta che non era altro che un'enorme testa munita di coda con la quale nuotava in gruppo con altre centinaia di esemplari. Erano i girini che poi si sarebbero trasformate in rane. Ne seguivo l'evoluzione giorno per giorno e apprendevo dalla natura il modo di trasformarsi. Pian piano uscivano le zampette, prima le posteriori e poi le anteriori. Ad un certo punto, acquisite le sembianze di una rana in miniatura, la coda si staccava ed ecco che il trasformismo aveva compiuto la sua opera. Le piccole rane continuavano ancora per qualche giorno a fare vita di gruppo e poi ognuna andava per la propria strada a vivere un'avventura che per alcune poteva anche finire prestissimo, mentre altre, le più fortunate, prolungavano la loro esistenza fino a finire in qualche caso in padella. Tutte le rane dei maceri e dei fossati cantavano a squarciagola all'unisono con ritmi incalzanti e ripetitivi che qualche volta, nelle notti insonni, potevano anche essere sgradite. Ad un rumore sospetto, il concerto zittiva di colpo per poi riprendere di lì a poco, prima solo con l'intervento di qualche solista e poi tutto il coro ripartiva in quello strano concerto. Osservando la vita dello stagno ci si poteva imbattere in altri animali, simili nelle sembianze alle rane, ma ad un controllo più ravvicinato si poteva constatare che si trattava di rospi (*i rosp*). Non erano molto amati per il loro aspetto un po' particolare e per il loro comportamento. Pare che, se infastiditi, la loro principale arma di difesa fosse uno sputo ben indirizzato verso il disturbatore. Ora, al sottoscritto non è mai capitato, ma devo comunque asserire ciò che la credenza popolare riferiva in merito. Questi particolari animaletti erano molto utili all'ambiente. Grandi catturatori di insetti, pare contribuissero a tenere pulita l'area di loro pertinenza da quelli, più o meno dannosi. Un particolare curioso era quello che si poteva riscontrare nel periodo dell'accoppiamento: si potevano trovare due esemplari sovrapposti che rimanevano per lunghissimo tempo in quella determinata posizione e sempre nell'acqua stagnante del macero o dei fossi. Il maschio, più piccolo, si posizionava sopra la femmina, più grossa, che era l'esemplare al "piano" inferiore. Rimanevano sopra il pelo dell'acqua solo le due bocche per respirare, mentre tutto il corpo della coppia rimaneva celata

nell'acqua. Vi era un detto in dialetto che recitava: *Quand a cànta al bot, l'è più long al dè che la not* (quando canta il rospo è più lungo il giorno della notte).
Altro animaletto molto bello a vedersi era la rana verde (l*a raganèla*) che si poteva trovare spesso abbarbicata sulle piante su cui saliva tranquillamente e da dove lanciava il suo richiamo caratteristico. Prenderne un esemplare era cosa ardua, data la sua grande mobilità. Saltava da un ramo all'altro con leggerezza quasi a voler volare come gli uccelli che si posavano sulla medesima pianta. Nel caso di riuscita, trattenevamo l'esemplare nelle mani e guardavamo i grandi occhi che ci osservavano impauriti, poi al momento della liberazione, con un salto acrobatico, saltava nell'erba sottostante e ancora con un paio di balzi spariva nella vegetazione. Nelle notti di primavera inoltrata e anche in piena estate, le rane cantavano come se partecipassero ad un concerto, che al confronto, una banda musicale era poca cosa. Una specie molto studiata durante la mia infanzia era quella dei pesci. Avevo avuto la fortuna di vivere in campagna e in quel contesto vi era il macero, che (come già abbiamo avuto modo di descrivere in altra parte) era strettamente necessario per la macerazione della canapa.
Durante tutto il resto dell'anno questo luogo era una delle mie principali fonti di divertimento, in quanto cercavo di catturare i pesci che in questo laghetto vivevano. Erano questi, carpe e gobbi, pesci gatto e anche qualche anguilla di passaggio, che durante il tragitto della sua migrazione dal Mar dei Sargassi alle paludi di Comacchio, non disdegnava di passare qualche tempo nel nostro macero.
Munito di una canna, (si fa per dire), ma che non era altro che un bacchetto di salice al quale veniva legato un lungo spago terminante con un amo che la mia mamma provvedeva a comperarmi da Tubertini a Castelfranco Emilia, negozio questo molto noto, in quanto era l'unico abilitato anche alla vendita di armi e relative munizioni. Questo negozio era sotto al portico di destra, prima della chiesa, in direzione di Modena e alcune volte, con mamma, andavamo proprio a comperare una scatolina di questi preziosissimi ami da pesca. L'esca era assolutamente di tipo naturale: il lombrico (*al lumbrìs*) che trovavo in abbondanza in vicinanza dello scolo del lavello dei piatti, all'esterno della casa. Bastava sollevare qualche pietra all'uopo sistemata e subito un grande numero di lombrichi facevano la loro apparizione. Munito di un contenitore (*al buslòt*), residuo di qualche conserva alimentare, ne prendevo un certo quantitativo utile alle mie scorribande quale apprendista pescatore.
Qualche volta, non trovando lombrichi in quel luogo, andavo sul retro della stalla dove si trovava il letame delle mucche e con un badile scavavo in vicinanza del mucchio di escrementi (*la màsa*) e anche in quel posto potevo rifornirmi di queste gustosissime, per i pesci, esche naturali. Data la grande fame che i pesci avevano, suffragata dal fatto che molto raramente veniva gettato alimento nel macero, appena vedevano qualche cosa muoversi nell'acqua nuotavano in quella direzione numerosi per essere i primi al banchetto che si prospettava. Ad una certa distanza dall'esca avevo inserito una specie di galleggiante che non era altro che un sughero di bottiglia di vino tagliato a metà. Questo era l'indice di ciò che avveniva in profondità. Nel momento che il pesce, abboccando, cercava di trascinare l'esca, il galleggiante in superficie si muoveva e uno strattone alla canna faceva introdurre l'amo nel labbro del pesce non permettendogli la fuga. Si sollevava il malcapitato e poi, con perizia, gli si toglieva l'amo dalla bocca e

il pesce catturato era poi introdotto in un secchio di latta contenente acqua, opportunamente predisposto in luogo sicuro, affinché' un suo rovesciamento non permettesse al pesce, appena catturato, di ritornare con alcuni balzelli nell'acqua dalla quale era stato prelevato.
Il recupero del pesce diventava oltremodo complicato nel momento che ad abboccare era un pesce gatto (*al bàfi*), per via del fatto che, oltre a possedere enormi baffi nella parte anteriore della testa ai lati della sua enorme bocca, possiede anche in quei luoghi dei robusti aculei che egli usa per difendersi e che spesso si andavano a conficcare nelle mani di chi cercava di liberarlo dall'amo.
Quante punture mi sono preso durante questa fase! Dopo che le mani erano state colpite, in quei punti si notava un rossore alquanto doloroso che durava anche per un bel po'. Cercavo di nascondere questo dolore alla mia mamma che altrimenti mi avrebbe sicuramente vietato di proseguire nei giorni seguenti la pesca, ma ad un certo punto, molto attenta alle mie mosse dolorose mi diceva: *Aiò pròpi po'ra che i bàfi i t'an ed nov furè al man* (ho proprio paura che i pesci gatto ti hanno di nuovo forato le mani) e mi chiedeva di farle vedere il punto incriminato. Con qualche unguento cercava di lenire il dolore e suggeriva di stare più attento. Con le carpe e i gobbi era tutto più facile e la prima volta che pescai un'anguilla anche di dimensioni non indifferenti, mi presi uno spavento perché non avendone mai vista una prima, credevo di aver catturato un serpentello. Correvo verso casa con la canna in alto e quello strano soggetto appeso che si dimenava nell'aria e intanto gridavo aiuto. Corse verso di me il babbo credendo che mi fossi fatto male e alla vista di ciò che avevo catturato si mise a ridere e tutto contento prelevò l'anguilla e la portò a nonna Maria che il giorno dopo la servì a tavola. Non avevo alcuna esperienza di pesca, ma cercavo di affinare la tecnica per quanto mi era possibile e intanto con il passare degli anni cercai di utilizzare altre esche oltre al solito lombrico. Passai al pane che, bagnato in acqua, si poteva utilizzare ottimamente come esca coprendo l'amo con una pallina di mollica. Anche i grani di granoturco prelevati da una pannocchia si rilevarono molto utili alla pesca. Dopo vari tentativi incrociati, capii che per quanto riguardava la pesca del pesce gatto ogni esca era utilizzabile, mentre per il gobbo e la carpa, era meglio il granello di mais o la pallina di pane. Il tipo di esca quindi era molto importante e in base al tipo di pesce che intendevo catturare potevo scegliere l'esca più opportuna. Imparai molto più tardi che ciò che avevo scoperto da autodidatta era ben conosciuto dai pescatori e quindi in definitiva non avevo inventato nulla di nuovo, ma ero ugualmente contento di essere arrivato da solo a capire come si doveva pescare.
Zia Marcellina si unì in matrimonio con Tommaso Galletti (1923 - 2004) che abitava in quel tempo in un podere lungo la Via Emilia a metà fra il bosco di Melara (*al bosc ed Mlèra*) e la Cavazzona (*la Cavazàuna*). Siccome ero molto unito alla zia ogni tanto inforcavo la bicicletta (avevo circa 12 – 13 anni) e andavo a trovarla percorrendo strade poco trafficate a quel tempo in direzione, prima di Manzolino, poi svoltavo in Via Molino Dolo, attraversavo la ferrovia Bologna – Milano dove vi era un casello e poi proseguivo fino a raggiungere la Via Emilia. Svoltavo a sinistra in direzione di Bologna e dopo aver costeggiato il bosco di Melara arrivavo in un soffio a casa di zia Marcellina. Prima di partire dovevo sottostare alle mille raccomandazioni di mamma

e papà a stare attento in special modo quando dovevo, per forza di cose, percorrere il tratto della Via Emilia per circa un chilometro.
Devo dire che il traffico era abbastanza scarso e quindi mi sentivo sicuro. Altrettante raccomandazioni ricevevo da zia Marcellina al momento della partenza per il ritorno. Nel costeggiare il bosco di Melara, avevo notato che questo era circondato per ogni lato da un profondo fossato pieno di acqua molto limpida. Si vedeva perfettamente attraverso l'acqua stessa il fondo melmoso e più di una volta notai la presenza di lucci (*i loz*), un pesce molto particolare che abbisogna di acque limpide e ricche di cibo.
Era uno spettacolo osservare questi magnifici pesci anche di dimensioni ragguardevoli, fermi nell'acqua trasparente che sparivano con un guizzo della coda non appena vedevano qualche intruso che si avvicinava. La cosa che mi colpiva di più in questi fantastici pesci era la bocca molto ampia. Ogni volta che ritornavo da zia Marcellina, quel tratto su Via Mulino Dolo che costeggiava il bosco di Melara lo percorrevo rigorosamente a piedi proprio per poter osservare la presenza di tali magnifici pesci. Nel giro di pochi anni sparì la presenza di quell'acqua meravigliosamente pura e di concerto anche la presenza di tali pesci, che oramai nella nostra zona sono un semplice ricordo.

I capponi

In campagna, ai quei tempi, ma credo ancora oggi, erano allevati i capponi, ottimi dal punto di vista culinario e in special modo nel momento che trovano impiego nella pentola con l'accompagno di un tocco di carne bovina e un osso della stessa per insaporire per bene il brodo ottenuto. L'aggiunta di qualche vegetale come una gamba di sedano (*al sàral*), una cipolla dorata *(la zivàla*), un pizzico di sale grosso (*al sel gros*) e il tocco finale di una crosta di formaggio Parmigiano-Reggiano (*una cràsta et furmài*), creano i presupposti per una delle migliori ricette che il genere umano potesse inventare in cucina. Ma da dove derivano simili animali?
Il cappone (*al capàun*) è un proseguimento di allevamento di galli ai quali è riservato uno speciale trattamento dopo qualche mese della loro vita. Ma procediamo con ordine. Abbiamo già descritto in altra parte la procedura di mettere a cova un certo numero di uova di gallina dalle quali poi nascono i pulcini. La chioccia provvede al loro allevamento e raggiunti una certa età, all'incirca di qualche mese, la chioccia perde il suo ruolo e questi, non più pulcini ma non ancora adulti a cui viene dato il nome di pollastri (*i pulàstar*), cominciano a differenziarsi tra di loro distinguendosi fra le femmine che diventeranno le galline ovaiole e i galli che assumeranno via via un comportamento aggressivo e dove noteremo l'insorgere di una cresta molto pronunciata di colore rosso vivo con due propaggini al disotto della testa pencolanti, pure di colore rosso vivo (*i baìs*). Prima che inizino le battaglie per davvero fra di loro, si stabilisce che uno di questi galletti, di norma il più bello e aitante sarà il futuro gallo del pollaio che dovrà sostituire il gallo padrone del pollaio in essere e quindi preservare la specie inse-

minando le galline che forniranno poi, a tempo debito, le uova per la cova, mentre per gli altri si prepara una storia ben diversa. Per tutti gli altri rimanevano due sole scelte obbligate: o lasciarli crescere ancora un poco e poi sistematicamente prelevarli per un arrosto niente male al quale nonna Maria si dedicava fin dal venerdì antecedente la domenica dove il "nostro" avrebbe trovato sicuro rilievo sulla tavola a pranzo, oppure erano destinati alla vita di cappone. Questa seconda fase aveva inizio il giorno prima dell'intervento, con il prelievo dei malcapitati, nell'attesa che il giorno dopo, una fatidica trasformazione fosse messa in essere nei loro confronti. Dall'aia, dove fino a quel tempo avevano scorrazzato liberi, erano posti in un recinto ricavato appositamente per loro nel pollaio (*al pulèr*). Qui rimanevano rigorosamente a digiuno per un giorno intero e poi scattava l'operazione castrazione. Sì proprio così: questi pollastri da un momento all'altro perdevano la loro prerogativa di riproduttori per passare a quella meno nobile di capponi e nel passaggio avevano perso… gli attributi (*i balùs*).
Nei primi anni della mia infanzia questa trasformazione veniva rigorosamente eseguita nell'ambito familiare. Così nonna Maria e mamma Albertina preparavano acqua tiepida, ago per cucire di dimensioni abbastanza pronunciate, filo di cotone di tipo robusto, forbici e coltello molto ben affilato. Preso un malcapitato, questi veniva praticamente "rasato" a strappo a livello del sedere, proprio sotto l'ano in modo che fosse ben visibile la carne sottostante. Mamma era l'addetta a questa prima operazione. Vi lascio immaginare le grida del malcapitato che cercava di dibattersi, ma quelle mani capaci di ben altre dure fatiche, non lasciavano alcuna via di scampo. Interveniva poi nonna Maria che incideva un tratto di carne del malcapitato fino ad entrare nelle sue viscere. Ovviamente ciò provocava una fuoriuscita di sangue e le grida del paziente si elevavano al cielo in modo davvero impressionante. Ma non era che l'inizio; nonna Maria introduceva un paio di dita e andava a colpo sicuro in una ben conosciuta zona interna e con una rapida manovra riusciva a togliere un genitale del galletto che aveva la forma di un fagiolo ma di dimensioni più accentuate. Ritornava poi ancora all'interno ed eseguiva l'asportazione del secondo genitale. Intanto le grida del malcapitato avevano davvero raggiunto il massimo delle possibilità animali. A questo punto interveniva mamma ad eseguire una perfetta sutura con ago e filo. Una medicazione frettolosa dava fine a questa tribolazione, ma non era purtroppo ancora finita. Si doveva eseguire l'amputazione totale della cresta e dei due lobi sporgenti al disotto della testa. Ciò avveniva in tutta fretta mediante forbici e coltello affilato e qui il sangue defluiva abbondante. Altra frettolosa medicazione, se non ricordo male eseguita con l'aposizione di cenere, e poi il nostro galletto, pardon cappone, era posto in un recinto (*al còreg*) e lasciato libero. Si fa per dire, perché il risultato era che sembrava più morto che vivo, ma l'operazione doveva continuare su un secondo malcapitato che avendo udito tutte le grida del primo, forse si rendeva conto di ciò che gli sarebbe di lì a poco capitato. Trascorso un po' di tempo dalla castrazione, il cappone cominciava a dare qualche segno di recupero e tentava di rialzarsi, ma subito ricadeva forse per il dolore lancinante provocato da un simile trattamento operatorio. E così si andava avanti fino al compimento di tutte le operazioni programmate. Ai malcapitati era poi fornito il bere e solo al mattino successivo potevano ricominciare a mangiare, nella prima fase solo pastone di granoturco e crusca e poi a seguire, anche il becchime solito. Non

tutti però superavano la tremenda prova e più di un esemplare ci lasciava le penne di lì a qualche giorno, forse per infezioni interne intervenute. Devo però onestamente dire che il tasso di mortalità non raggiungeva che percentuali accettabilissime tenuto conto delle condizioni anche di non sterilità nella quale tutta l'operazione era eseguita. Questa tecnica di evirazione dei galletti si tramandava di madre in figlia o da suocera a nuora e la cosa si ripeteva ogni anno all'incirca nel periodo della mietitura – trebbiatura. Gli esemplari che sopravvivevano, non più interessati a copulare con le galline, ingrassavano a vista d'occhio e dopo solo qualche mese assumevano una fisionomia particolare che li distingueva sia dal gallo, capo del pollaio, che dalle galline con cui coabitavano. L'assenza della cresta e dei barbigli, unito al fatto che la loro mole assumeva via via una grandezza importante e anche il loro piumaggio diventava molto bello e fluente, li distingueva immediatamente dal resto degli altri animali del cortile. Più si avvicinava il periodo delle feste natalizie e più per loro la vita si accorciava.
Circa alla metà del mese di dicembre cominciava la via crucis dei capponi. Un certo numero di loro venivano regalati a personaggi importanti, insomma un po' come nei promessi sposi del Manzoni quando Renzo porta i capponi all'Azzeccagarbugli. Come ben vedete anche a distanza di qualche secolo non era cambiato poi molto.
La cosa a dire la verità mi lasciava alquanto perplesso, perché pensavo che forse sarebbe stato meglio mangiarli noi, ma così erano i tempi e alcuni di quei magnifici esemplari, forse i più belli, lasciavano per sempre la nostra aia per finire in pentola in chissà quali magioni. Gli altri rimanevano a nostra disposizione e ancora una parte di questi erano venduti a Gino il pollaiolo (*al pularòl*) con cui nonna Maria intratteneva rapporti commerciali settimanali e al quale negli altri periodi dell'anno vendeva le uova o altro pollame e conigli. L'incasso era poi utilizzato per comprare articoli culinari non disponibili presso di noi, come olio (in un primo tempo di semi e poi di oliva), sardine, e altri generi vari.
L'operazione della castrazione dei galletti procedette ancora per parecchi anni e poi ad un certo punto si sparse la voce nella frazione che un veterinario di Bologna era disponibile ad eseguire la castrazione dei polli a domicilio. Ci si organizzava nel seguente modo: una delle famiglie si sarebbe fatta carico di programmare presso di sé un incontro al quale avrebbero aderito altre famiglie limitrofe. Nel giorno concordato, il veterinario, accompagnato dalla moglie, sarebbe arrivato presso questo centro di raccolta e avrebbe eseguito tutte le operazioni programmate per quel giorno.
Occorreva assolutamente che una famiglia si rendesse disponibile ad organizzare nel suo cortile un tale tipo di intervento. Inutile dire che la mia famiglia fu una delle prime a rendersi disponibile e così in un certo giorno stabilito vi era una fila di persone che portavano i loro polli per la castrazione. Una famiglia alla volta sottoponeva al veterinario la propria mercanzia e poi, contati gli interventi di castrazione effettuati, pagava il dovuto e ringraziando i miei familiari per la loro disponibilità, ritornava al proprio domicilio. Intanto una seconda famiglia si sottoponeva alle mani capaci del veterinario e così via. Alla fine era il turno nostro e a operazione ultimata, il veterinario, riconoscendo la disponibilità dell'accoglienza, operava uno sconto sul totale calcolato. La percentuale di mortalità diminuì di molto, vista la professionalità dell'esecutore e l'attrezzatura molto più sofisticata di cui poteva disporre. Il centro di raccolta di anno

in anno poteva anche essere diverso, ma molto spesso, se non vi erano altre disponibilità, tutta l'operazione avveniva presso la nostra casa. Poteva succedere, e questo capitava abbastanza spesso, quando la castrazione era opera di mia nonna Maria, che l'asportazione degli attributi non avvenisse in modo totale e il risultato era che il pollastro non era un vero cappone, ma non era neppure un vero gallo. Sta di fatto che in questa strana situazione che si veniva a creare, il "nostro" cercava qualche volta di aggredire qualche gallina, ricordandosi che un giorno era adibito a quelle mansioni. Non appena il gallo capo si accorgeva di questi tentativi, rincorreva il malcapitato e lo faceva desistere dal suo proposito, e subito si sostituiva allo stesso, copulando immediatamente con la gallina infastidita dal mezzo cappone, tanto per far capire a tutti chi era il deputato a quel servizio.
Non avendo la disponibilità del frigorifero e tanto meno del congelatore, la vittima designata per la pentola domenicale veniva prelevata di norma al venerdì, inseguendola e braccandola fra gli altri che rimanevano ancora per qualche giorno in libertà vigilata, in quanto nonna Maria stabiliva la priorità in fatto di prelievo. Di norma quelli un po' più scarsi di peso erano acchiappati per ultimi e in questo caso essere più belli era sinonimo di prelievo anticipato rispetto a quelli che avevano avuto qualche problema nello sviluppo. Alla fine delle feste natalizie i capponi erano praticamente tutti finiti in pentola o in padella e le galline ovaiole si preparavano a fornire le uova per le covate, dalle quali sarebbero stati selezionati i pollastri da trasformare in capponi nell'estate seguente e così il ciclo della vita di questi animali si ripeteva ancora una volta.

L'incendio

Il fatto che vi racconterò in seguito ha lasciato un ricordo indelebile nella mia infanzia. Un giorno ad un tratto scoppiò il finimondo. Era un continuo correre a piedi e in bicicletta nella direzione del mulino, in vicinanza del quale si intravvedevano lunghe colonne di fumo salire da una casa colonica situata nei pressi.
Anch'io mi spostai per vedere meglio e vidi questa alta colonna di fumo nero alzarsi dalla stalla della famiglia Guerra, il cui figlio maggiore, Paolo, sarebbe poi stato mio compagno di classe alle elementari e del quale sarei rimasto amico ancora per molti anni fino al trasferimento della sua famiglia a Manzolino. Questa famiglia di agricoltori aveva la stalla e la casa colonica in Via Isonzo, angolo via Riolo, proprio nel cortile del caseificio dei Romagnoli, dove la mia famiglia conferiva il latte della mungitura quotidiana. Un probabile surriscaldamento del fieno, non perfettamente secco, riposto nel fienile, aveva creato un focolaio che poi pian piano aveva dato origine al fuoco vero e proprio. Occorreva fare presto, prima che il fuoco divampasse in modo incontrollato, per salvare tutto ciò che fosse stato possibile e per prime le mucche che si trovavano all'interno della stalla. Infatti il fuoco aveva attecchito al piano superiore, nel fienile, dove era stato sistemato quel fieno, dal quale era partito l'incendio. Tutti quindi

correvano per togliere le mucche da quella pericolosissima situazione, dove il fumo cominciava a creare seri danni agli animali stessi. Queste mucche lanciavano urla strazianti che udivo benissimo anche da casa mia distante circa duecento metri in linea d'aria. Gli uomini crearono una squadra di pronto intervento e slegarono le povere bestie dalla loro catena nella posta interna e le portarono all'esterno. Dove metterle in quel momento tanto terribile?
Qualcuno suggerì che i grandi gelsi che si trovavano sul lato opposto, all'ingresso del caseificio, potevano per il momento essere i punti di raccolta delle mucche e così, mentre una squadra provvedeva a far uscire le mucche dalla stalla oramai invasa totalmente dal fumo, un'altra le prendeva in consegna e le legava a quegli alberi così utili in quei momenti così tragici. Fu poi la volta di qualche attrezzo agricolo, così si poterono salvare: un carro, un biroccio, un erpice e vari attrezzi da lavoro manuali da quel rogo che intanto aveva preso il sopravvento in tutto l'edificio. Il fuoco aveva trovato facile esca nella paglia e nel fieno stipati nel fienile e cominciò ad intaccare anche le assi di legno che sorreggevano i coppi del tetto del casolare. Intanto qualcuno era corso all'unico telefono disponibile, situato nell'Osteria Ravaldi vicino alla chiesa a dare l'allarme ai Vigili del Fuoco (*i pumpìr*) che trovandosi a Modena (erano a quei tempi nell'ex Foro Boario ora sede della Facoltà di Economia e Commercio dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia in Viale Berengario) impiegarono un certo tempo ad arrivare sul luogo con un'autopompa e una loro squadra. Al loro arrivo, annunciato in lontananza dal grido della sirena, le mucche e altri animali come vitellini, suini, conigli in gabbie e alcune galline, erano già state tratte in salvo. Quel suono straziante della sirena mi sembra di riviverlo ogni volta che ora sento le sirene dei Vigili del Fuoco o delle autoambulanze o delle Forze dell'Ordine sfrecciare lungo le strade per portare aiuto in situazioni senza dubbio drammatiche. Di fianco a Via Riolo scorreva l'omonimo canale che confinava proprio con il cortile della famiglia Guerra. Fu pertanto facile per i Vigili del Fuoco posizionare l'autopompa nelle sue vicinanze e, srotolati i tubi, indirizzare due grandi getti di acqua mediante delle lance, tenute da due addetti per volta, alla base del fuoco che intanto si era propagato in tutto l'edificio.
Nel frattempo io avevo seguito la mamma che si era avvicinata al luogo dell'incendio anche per controllare visivamente ciò che papà e zio stavano facendo e che erano stati fra i primi a precipitarsi sul luogo per salvare il salvabile. Vedevo queste grandi lingue di fuoco alzarsi verso il cielo che avevano preso il posto della lunga colonna di fumo che si poteva osservare in precedenza. Nonostante gli sforzi profusi dai pompieri, il fuoco continuava a seminare la sua opera di distruzione. Ad un certo punto uno dei Vigili del Fuoco dette l'ordine di allontanarsi velocemente dalla zona in quanto il tetto stava collassando all'interno della struttura. Infatti qualche minuto dopo si udì un forte boato e tutto il tetto sprofondò verso il basso. Ma non era che l'inizio. Più acqua era gettata e più il fuoco dispettoso divampava in ogni punto, perché la parte combustibile era talmente infiammabile che non si riusciva a domare il grosso incendio sviluppatosi. Ad un tratto una delle colonne che sorreggevano su un lato il tetto oramai inesistente cominciò a dare segni di cedimento e infatti cadde in parte a terra proprio in direzione dell'autopompa dei Vigili del Fuoco. Ne vidi distintamente uno che correva in direzione del canale per non essere investito dalle pietre che ro-

tolavano sul prato e la sua corsa lo salvò dall'impatto. Le operazioni di spegnimento durarono ancora a lungo e solo con la fine del combustibile (paglia, fieno e materiali simili) i Vigili del Fuoco ebbero ragione di tale disastro. Intanto gli uomini accorsi si organizzarono perché bisognava trovare una sistemazione alle mucche e ai vitelli che non avevano più un ricovero. Scattò la solidarietà degli altri agricoltori e chi poteva si prese un paio di mucche e le portò nella propria stalla per tutto il tempo necessario alla ricostruzione della stalla danneggiata.
Come è grande l'animo dell'uomo quando utilizza la sua intelligenza nel modo migliore. Per un certo periodo di tempo le colonne rimaste in piedi al loro posto e che non avevano più niente da sostenere visto che il tetto era caduto, davano la sensazione di un corpo ferito. Espletate tutte le formalità di rito, il proprietario Romagnoli diede poi l'ordine, in tempi successivi, di ricostruire la stalla e dopo alcuni mesi Guerra poté recuperare le povere mucche e ricondurle nel luogo dal quale un grave incendio le aveva fatte allontanare. Ma ritorniamo indietro con il racconto.
Alla fine della giornata ognuno ritornò nella propria casa, sicuro di aver vissuto un momento di fratellanza irripetibile e anch'io con mamma feci ritorno a casa.
Trascorsi la notte fra incubi e sogni terrificanti e il mattino stavo male. Mamma mi provò la febbre con il termometro a mercurio e la vidi allibire: avevo trentanove di febbre. Chiamarono il medico di famiglia, il dottor Giorgio Cappelli, che non trovò niente di particolare se non una grande agitazione forse imputabile all'esperienza vissuta il giorno precedente per l'incendio. Difatti non prescrisse alcuna medicina e il giorno dopo stavo già bene, ma il ricordo di quella avventura mi rimase impressa talmente che anche ora mi è ben presente, anche se sono trascorsi quasi sessanta anni.

Le Sagre di San Giuseppe e San Nicola nel Capoluogo

I più giovani forse non sanno che le feste nel Capoluogo ai tempi in cui io ero bambino erano ben due. La prima era in onore di San Giuseppe e si teneva il giorno canonico del 19 marzo, qualunque fosse il giorno della settimana nel quale cadeva, perché nel comprensorio era festa a tutti gli effetti. Poi, con l'esplosione del benessere sono state cancellate alcune di queste feste infrasettimanali fra le quali anche quella di San Giuseppe. Si era praticamente in primavera, visto che dal punto di vista astronomico questa arrivava giusto due giorni dopo. Era bella quella festa, come anche la seconda, quella di San Nicola che è celebrata in settembre. Vi erano le funzioni religiose che iniziavano già all'inizio della settimana e poi il giorno di San Giuseppe era veramente Festa grande. Quel giorno si poteva tentare la fortuna con la pesca. Su un traliccio a gradoni, proprio in prossimità della chiesa dell'Assunta erano sistemati tantissimi articoli ognuno identificato con un numero. Si compravano dei bigliettini

che venivano prelevati da un'urna e poi srotolati rivelavano ciò che si era vinto. Ad un numero nero corrispondeva un premio che era prelevato da giovani che, scalzi, stavano molto attenti a non provocare il rovesciamento di tutti quegli articoli posti sui gradoni. Vi erano i giochi in piazza di fronte all'allora teatro Comunale dove era stato spianato un vecchio complesso residenziale (*al casarmàun*) abitato fino a quel momento da molte famiglie di provenienza molto umile. Tutte le giostre (*i baracòun*) erano concentrate in quel luogo e si poteva trovare la solita giostra con i cestelli appesi alle catene, (il cosiddetto in vernacolo "calcio in culo") e poi la pista dell'autoscontro in anni più recenti e poi una miriade di altri giochi fra i quali spiccava il tiro con la carabina ad aria compressa, che dopo un certo punteggio ottenuto dava diritto ad un regalo che poteva essere anche un pesce rosso contenuto in un piccolo sacchetto di plastica con un sorso d'acqua per farlo sopravvivere; il lancio degli anelli che dovevano infilzare il regalo prescelto; l'uomo che confezionava zucchero filato; il venditore più o meno abusivo di ogni cosa, dai piatti ai tegami, dalle calze alle maglie; il venditore di palloncini, che legati ad un filo, passavano nelle mani dei bambini per poi sparire prima o poi in alto nel cielo fra il pianto di chi, non conoscendo ancora la legge della spinta di Archimede, per disattenzione aveva per un attimo abbandonato la presa del filo di cotone che legava il palloncino alla sua mano e il venditore di lamette, del quale parleremo in seguito.
Era un brulichio di colori e tutti ne erano felici. Dalle frazioni si partiva verso il capoluogo e noi bimbi sistemati sulla canna della bicicletta di papà o utilizzando il calesse, tutti entusiasti di questa grande novità che stavamo per vivere. Si percorreva Via Riolo e poi si svoltava in Via Larga all'incrocio pericolosissimo già a quel tempo per la non perfetta visibilità, dove si trovava la casa dei Mazzanti e dopo una decina di minuti di profonde pedalate si arrivava al passaggio a livello della linea ferroviaria Bologna – Milano che invariabilmente aveva sempre le sbarre abbassate.
Sarò passato anche in anni successivi in quel punto centinaia e centinaia di volte, ma vi posso assicurare che la probabilità di trovare il passaggio a livello chiuso era pari quasi al 100%. Attraversare i binari in quei frangenti era un rischio enorme, sia per l'incolumità dei trasgressori, sia per il fatto che i carabinieri della Stazione di Castelfranco Emilia, ogni tanto si appostavano a debita distanza dal passaggio a livello e poi elevavano una robusta contravvenzione a coloro che, temerari, sfidavano la sorte passando sotto alle sbarre del passaggio a livello chiuso. Il risultato di tutto questo era che si formavano lunghissime code sia da una parte che dall'altra di questo ostacolo.
Le macchine erano veramente in numero limitatissimo, mentre le carrozze a cavalli erano le più numerose. Anche i cavalli si stancavano ad aspettare e, più di uno, ne approfittava per mangiare un po' di erba dal ciglio della strada, mentre coloro che erano sui calesse erano nel frattempo scesi a terra e chiacchieravano del più e del meno. Un certo numero di biciclette si univa alla fila e non ricordo invece traccia di ciclomotori o motocicli. Trascorrevano anche parecchi minuti, prima che il capostazione o qualche suo addetto, si ricordassero di risollevare le sbarre. Qualcuno mormorava che lo facessero apposta e, in quei frangenti, imprecava ad alta voce.
A volte passavano ben due treni quasi tutti a vapore, prima che le maledette sbarre si alzassero, tanto che qualcuno sospettava che il treno fosse ancora a Modena o a Bo-

logna quando si era provveduto a chiudere il passaggio a livello. Finalmente le sbarre si alzavano e le colonne si rimettevano in movimento e si poteva proseguire. In anni recenti quel passaggio a livello è stato definitivamente chiuso, avendo la viabilità per il Capoluogo, trovato nuove vie di scorrimento e credo che il fatto non abbia trovato alcun sostenitore contrario. La meta a quel punto era solo a poco meno di un chilometro, ma sembrava irraggiungibile. Arrivati in Via Emilia, si provvedeva a mettere a deposito la bicicletta e a quel tempo un punto di riferimento che provvedeva a ciò era la bottega dei Saguatti, padre e figlio, che avevano il loro esercizio di meccanici di biciclette proprio di lato alla pesa pubblica del mulino dell'Agnese che si trovava all'angolo della strada che poi portava sia al vecchio cimitero che alle Cantine Bini.
Chi aveva il calesse proseguiva ancora per un centinaio di metri e svoltava giusto prima del cinema Varietà, dove in fondo, la strada terminava nel cortile di un posteggio per cavalli e calesse. Era la rimessa per cavalli dei fratelli Sergio Carretti (1923 – 2004) e Rino Carretti (1926 – 2006) che poi, in seguito, diventeranno autotrasportatori con l'acquisizione di un camion e rimorchio. Si legava il cavallo ad un anello infisso nella parete di quella che si poteva definire stalla (*al stalàdig*) e un mucchietto di fieno, di norma trasportato nel calesse entro un sacco di iuta, forniva l'alimentazione al cavallo per il tempo di permanenza alla festa. Con mamma e papà che ci tenevano per mano, io e mia sorella Graziella incominciavamo l'avventura della festa di San Giuseppe. Volevamo vedere tutto quanto e ci perdevamo ad ammirare questo e quello, senza mai insistere per alcun acquisto, visto che prima della partenza da casa ci avevano avvertito che praticamente non vi erano soldi per gli acquisti. Devo comunque dire che qualche cosina ci scappava: poteva essere un po' di caramelle o un biglietto della pesca che il caso voleva erano quasi sempre o serie che dava diritto a ricevere un ninnolo di quasi nessun valore o una caramella. A volte compariva un numero rosso, che mi spiegarono faceva parte di una nuova lotteria con premi che erano poi sorteggiati a fine festa, di notte, quando noi bambini eravamo già da tempo a letto a dormire. Un tabellone affisso in vicinanza della chiesa, riportava poi i numeri rossi estratti e mamma al ritorno al mercato nei giorni successivi alla festa, controllava se per caso non fosse uscito uno dei nostri, pochi, numeri rossi. Devo dire che l'evento non si è mai verificato in nessuna delle tante occasioni anche negli anni successivi. Alla sagra partecipava una moltitudine di persone appunto che provenivano dal circondario ed era una festa veramente sentita, sia dal punto di vista religioso che da quello pagano. Quel giorno la via principale e quelle immediatamente ad essa collegate erano piene di persone che andavano e venivano e ognuna aveva in mano qualche oggetto vinto alla pesca o comprato nelle bancarelle dei pochi venditori ambulanti di quel periodo. I negozi sotto i portici erano gremiti e anche loro partecipavano alla festa riempiendo il cassetto, i registratori di cassa infatti non esistevano ancora a quei tempi e il denaro passava di mano dal compratore al venditore e finiva in un capiente cassetto di legno del bancone di vendita. Non avvenivano scippi, borseggi o altre diavolerie del genere, ma i militi dell'Arma erano comunque sempre vigili e a coppie percorrevano a piedi la via principale per il controllo dell'ordine pubblico come si dice ora. Mi ricordo che il loro vestire era totalmente diverso da quello che siamo ora abituati a vedere. Il completo blu scuro con riga rossa verticale sui calzoni non esisteva almeno nella divisa giornaliera dei Carabinieri della Tenenza

di Castelfranco Emilia. Indossavano un completo verdolino molto simile a quella dei militari di leva e ciò che li distingueva era il solito cinturone a tracolla con piccola borsetta che sospettavo contenesse alcuni proiettili della pistola d'ordinanza. Forse la classica vestizione attuale in blu era riservata solo alle parate d'onore.
Una delle Autorità più rispettate del Capoluogo era senza dubbio il vigile urbano Renato Ferrarini (1916 – 1978), poi divenuto Comandante del Corpo quando le unità dei vigili aumentarono nel tempo. A quei tempi penso proprio che fosse l'unico vigile urbano del paese, perché non ricordo altri vigili presenti sul territorio. Mia moglie mi riferì che da piccola, una volta che lei doveva andare in colonia, cercò all'ultimo istante la fuga verso casa. Fu rincorsa dal vigile Ferrarini, abbrancata e sistemata sulla corriera in partenza dal centro di Castelfranco Emilia. Era insomma un tuttofare. Visto che semafori non ve ne erano e il divieto di sosta non si sapeva neppure cosa fosse, date le poche unità di auto in circolazione, il vigile era adibito a una serie di altre cose che non avevano nessun riferimento, o quasi, al codice della strada.
Ma torniamo alle nostre feste paesane. Le campane suonavano a distesa e la giornata passava velocemente, troppo velocemente per noi bambini e ad un certo punto si doveva rientrare a casa. Al ritorno raccontavamo tutto ciò che avevamo visto a nonna Maria che purtroppo era sempre l'unica che doveva rimanere a presidiare la casa. Questa festa poi, per decreto governativo, in anni successivi sparì. Si disse che bisognava lavorare di più per produrre quantitativi maggiori di qualsiasi cosa che poi si sarebbe consumata. Era nata l'era del consumismo più sfrenato. Le fabbriche dovevano produrre di più così che i padroni potessero diventare sempre più ricchi! E la festa di San Giuseppe ne fece le spese e fu cancellata come festa di precetto.
Ma appunto San Giuseppe era solo la prima delle due feste del Capoluogo. Arrivati alla seconda domenica di settembre si festeggia San Nicola che con la sua sagra è diventata ai nostri tempi, molto conosciuta anche al di fuori del nostro territorio. Infatti viene attribuita al territorio del Capoluogo la nascita del tortellino ad opera di un oste della Corona, zona a est del centro cittadino, che vide l'ombelico di una giovane signora spiandola dal buco della serratura e a questa zona del corpo si ispirò nell'inventare il gustoso tortellino.
Ai tempi in cui io ero un bambino, però la sagra era esclusivamente di tipo religioso e ricalcava quella precedente di San Giuseppe. Suppergiù le modalità erano le stesse: riti religiosi con processione, pesca di beneficenza a lato della chiesa principale dell'Assunta, presenza in piazza dei baracconi e alla fine della serata uno stupendo spettacolo di fuochi artificiali e la prima volta che mi capitò di vederli, ancora abbastanza piccolo, mi assalì una paura tremenda al primo botto. Tremavo tutto come una foglia e le mie mani cercavano di attenuare il forte rumore dello scoppio tappando le orecchie. Non vedevo l'ora che il supplizio terminasse e rimasi sconvolto da quella, per me, tremenda esperienza. Ci vollero alcuni anni, prima che i fuochi artificiali entrassero nel mio ordine di idee per poterli apprezzare nel giusto modo: una splendida occasione per vedere un fenomeno splendido, gustabile solo appunto nelle ricorrenze delle sagre più importanti.
Un po' più grandicello, munito di bicicletta (*la biziclàta*) andavo oramai da solo alle sagre ed ero un frequentatore dei baracconi. Mi piaceva un sacco gironzolare fra quei

divertimenti e anche il solo osservare gli altri che partecipavano al divertimento, mi riempiva di gioia. Ero molto attratto dall'autoscontro e il sabato, prima di una sagra di San Nicola, decisi che bisognava fare incetta di biglietti per poter accedere alle macchinine. La cosa funzionava così: si andava alla cassa e si comperavano dei talloncini di cartone che poi un addetto della giostra passava di macchinina in macchinina a ritirare, ovviamente uno per ogni corsa. Ma al sabato si aveva un doppio vantaggio cospicuo rispetto la domenica: la corsa durava molto di più e si potevano avere tre biglietti che davano diritto a tre corse distinte al prezzo di due. Ovviamente pensai che bisognasse approfittarne e feci il mio acquisto al sabato pensando che poi avrei utilizzato quei biglietti la domenica. L'addetto alla cassa, forte della sua esperienza acquisita sul campo, notò questo mio eccessivo acquisto e mi disse che nel caso che io li avessi acquistati oggi per il domani, questi non sarebbero stati validi. Cercava probabilmente di depistarmi, ma io fui irremovibile, però durante la notte pensai a quello che mi era stato detto: e se fosse stato vero?
Non riuscii a dormire e il giorno dopo ritornai con la mia bici in quel di Castelfranco Emilia e per prima cosa mi recai all'autoscontro e controllai i biglietti che venivano venduti. Un sospiro di sollievo mi assalì quando notai che i biglietti di quel giorno erano esattamente uguali a quelli che io avevo acquistato il giorno prima e subito cominciai a utilizzarli. Come si suol dire, l'addetto ci aveva provato, ma la mia caparbietà mi aveva premiato. Rimaneva solo il fatto che le corse della domenica duravano molto poco. Iniziavano e terminavano dopo pochissimo tempo e i biglietti passarono di mano in men che non si dica. La bellezza dell'autoscontro consisteva nel prendere di mira le macchine occupate da ragazzine per poi colpirle direttamente o di lato e farle così rimbalzare da un punto ad un altro. Si ricevevano improperi a non finire, ma poi il tutto era accettato e si facevano anche nuove amicizie. Si potevano gustare i favolosi gelati di Magni, anche se devo dire che essendo l'unico venditore esistente sul territorio erano senz'altro i migliori per forza.
Un ricordo particolare va ad un signore (Nino Carretti) con carrettino a mano che si posizionava sempre sotto al portico di fronte al cinema Varietà. Vendeva vari tipi di leccornie; dalle caramelle ai caracatù che non erano altro che piccolissimi pezzettini di liquirizia contenuti in una scatola metallica rotonda di colore verde che lasciava uscire qualche esemplare solo se si ruotava una parte della scatola fino a raggiungere un orifizio ricavato nella seconda parte del contenitore stesso. Vendeva i bruscolini (*i brustulèin*) in pacchettini di carta pre-confezionati dallo stesso e mi sembra di ricordare che quando io li acquistavo costassero cinque lire cadauno.
Poco più a lato un altro signore, sempre con il carrettino a mano, vendeva la sua mercanzia, ma qui eravamo su un altro campo ben diverso: erano orologi e qualche piccolo monile d'oro. La gente si fermava, guardava e qualcuno più danaroso comperava. Pensate se la stessa cosa fosse ancora in voga oggi: gli ruberebbero non solo l'oro ma anche il carrettino! Quell'uomo imprenditore però si organizzò meglio e nel futuro lo troveremo in un negozio, sempre sotto il portico e alla medesima altezza dove operava all'aperto; nacque così la bottega di orefice di Tomesani la cui attività sarà poi proseguita prima dalla figlia e poi dai nipoti. Ricordo anche un altro piccolo imprenditore che esercitava nella sua bottega situata sotto al portico di sinistra entrando nel Capo-

luogo, provenendo da Bologna. Era Adelmo Tura (1914 – 2001) che vendeva il latte sfuso. Si entrava muniti della propria bottiglia rigorosamente di vetro trasparente da un litro e lui provvedeva al riempimento utilizzando un imbuto e attingendo con un mescolo da un contenitore pieno di latte appena munto. Già in prossimità dell'esercizio si avvertiva subito il caratteristico profumo del latte fresco intero, e credo che tutti gli abitanti di Castelfranco Emilia siano stati in quegli anni abituali clienti di questo, per certi versi, straordinario personaggio. Si pagava con monetine di metallo e a quel tempo vi era ancora in uso anche quella da una lira che purtroppo non sono riuscito più a trovare in tempi successivi. Conoscevo molto bene questo venditore per il fatto che, un po' più grandicello, accompagnavo la mia futura moglie a prendere il latte. Sì proprio come la canzone di Gianni Morandi; era una scusa per poterci vedere per qualche attimo. Scendeva dal palazzo in cui abitava in Via Dalla Vacca 5, e io l'aspettavo per accompagnarla da Tura a riempire la bottiglia del latte. Facevamo poi un giretto sotto i portici del paese e poi ognuno ritornava alla propria abitazione, felici di esserci incontrati anche solo per qualche minuto. La localizzazione del negozio di Tura non era coincidente fra il mio ricordo e quello di mia moglie. Ognuno localizzava detto esercizio in due parti diverse del Capoluogo. La diatriba è stata risolta da Liliana Tubertini Aldrovandi nel momento che ad una mia richiesta in merito ha risposto che abbiamo ragione tutti e due! Infatti, prima l'esercizio era nel portico di destra in direzione di Modena (ipotesi di mia moglie) vicino alla gelateria di Magni e poi, a seguito della ristrutturazione dell'edificio, si trasferì sul lato opposto, coincidente con il mio ricordo! Quanti ricordi mi ritornano alla mente pensando a quei bellissimi tempi nei quali, noi delle frazioni, appena possibile, cercavamo quel qualche cosa in più che solo nel Capoluogo era possibile trovare. Le sagre di San Giuseppe e San Nicola erano i momenti migliori, sia per il divertimento che per la possibilità di fare nuove amicizie e partecipavamo contenti sentendoci attori e protagonisti di questa vita in comunità e questo ci bastava per riempire di allegria le nostre giornate di festa.

Il cantastorie

Durante le sagre nel Capoluogo, potevi incontrare un personaggio che mi è rimasto nel cuore: il cantastorie. Si chiamava Marino Piazza ed ebbi l'occasione di vederlo la prima volta, mentre narrava storie, accompagnandosi con lo strumento musicale che poi provvedeva a vendere: l'ocarina di terracotta, che suonava a bocca con grande maestria.

Marino Piazza (1909 - 1993), noto come Piazza Marino ha incominciato la sua attività di cantastorie nel 1927 nelle fiere e mercati dell'Emilia-Romagna accompagnato alla fisarmonica dal fratello Piero, mentre egli stesso suonava l'ocarina e il clarinetto. Aveva il vezzo di anteporre il cognome al nome in modo da ottenere la rima "Piazza Marino, poeta e contadino". La sua fama di imbonitore "in rima" gli valse anche la scher-

zosa qualifica popolare di incanta bess (incanta bisce). Piazza Marino era noto in particolare in provincia di Bologna e di Modena. Nel 1970 fu eletto Trovatore d'Italia alla Sagra dei Cantastorie, organizzata dall'Associazione Italiana Cantastorie Ambulanti. In quegli anni, però, iniziò il declino della figura del cantastorie e, così, Piazza dovette cambiare la sua attività da cantastorie a venditore ambulante. La trasformazione, però, non fu mai completa perché Marino Piazza continuò anche dal suo banco di chincaglieria e musicassette (in particolare nel mercato di Bologna, che si tiene ancora, oggi tutte le settimane, in Piazza VIII Agosto, "la Piazzola") a richiamare il pubblico di passaggio improvvisando rime e zirudelle. Inizialmente il successo del suo spettacolo, alla Piazzola, risultò talmente grande da infastidire gli ambulanti al punto da farli protestare con il Comune, perché distraeva i clienti dagli acquisti. Fra tutti gli articoli che portava in vendita, Marino Piazza si era specializzato nelle lamette da barba e, tra l'altro, si creò anche una marca propria: la lametta PIMAR.

Ogni volta che vi era una sagra in quel di Castelfranco Emilia, lo cercavo e rimanevo a lungo ad ammirarne la straordinaria maestria nel porgere le sue storielle (*al zirudèli*) e a cercare di vendere la sua mercanzia. Il suo punto di intrattenimento era sempre il solito: a lato della statua di Nostra Signora del Voto, proprio di fianco alla chiesa dell'Assunta fra il marciapiede, la Via Emilia e Via Crespellani. Si notava immediatamente la sua presenza per il fatto che un gran numero di persone di tutte le età era attratto dalle sue narrazioni. Con le sue esternazioni riguardanti fatti e personaggi di quei tempi, radunava una moltitudine di persone che apprezzavano questo suo fantastico modo di proporsi. Dopo ogni rappresentazione, (che avveniva in coppia con un altro signore che lo accompagnava con uno strumento come la fisarmonica o il clarinetto), che poteva essere una *zirudèla* o una suonata di ocarina che maneggiava con maestria, passava a proporre la sua merce in vendita. Potevano essere i cosiddetti foglietti, sui quali erano stampate le sue *zirudèli* o le canzoni e le storie che lui declamava e che riportavano fatti realmente accaduti e illustrati su fogli con alcune scene di ciò che raccontava. Di solito erano fatti tragici e quindi strappalacrime e la gente ascoltava e poi applaudiva. Mi ricordo in particolare uno di questi soggetti tragici, che lui sapientemente di solito disegnava e che poi descriveva mediante la sua musica: la sciagura di Marcinelle del 1956. Il disastro di Marcinelle fu una catastrofe avvenuta la mattina dell'8 agosto 1956 in una miniera di carbone situata in quella cittadina, nei pressi di Charleroi, in Belgio. L'incidente provocò 262 morti su un totale di 274 uomini presenti nella miniera e molti di questi erano italiani emigrati per sopravvivere.
Ora, pensate che ai nostri giorni la televisione porta in tempo reale gli avvenimenti che succedono in ogni parte del mondo, mentre a quei tempi solo la radio e l'acquisto di qualche quotidiano, possibilità che certamente non avevano le popolazioni rurali di quei tempi, potevano informare la popolazione di ciò che avveniva in altre parti del mondo. Così era demandato al cantastorie l'onere e l'onore di essere il portatore di notizie attraverso il suo peregrinare di sagra in sagra. Piazza assolveva brillantemente questo compito e cercava, vendendo la sua mercanzia, di ottenere anche quel poco che gli bastava per vivere. Vendeva anche delle stupende ocarine in terracotta che suonava con maestria, soffiando all'interno di quel poco probabile strumento musicale fornito

di una serie di fori che erano chiusi e riaperti con le dita delle sue mani. Questo strumento che emanava dei gradevolissimi suoni è praticamente scomparso dalla scena, ma ai miei tempi era praticamente il re delle sagre.
Si passava poi alla vendita delle lamette, una marca delle quali era stata proprio creata dal Marino Piazza stesso. Tutti gli uomini per radersi usavano la lametta e la schiuma da barba che era spalmata sul viso con un pennello dopo che la schiuma era stata ben sciolta in una tazza con l'aggiunta di poca acqua. Molti acquistavano quelle lamette e poi si aspettava che Marino Piazza riprendesse le sue fantastiche rappresentazioni e, nel frattempo, il numero delle persone, intenta ad ascoltarlo diventava sempre più grande, tanto che gli altri venditori ambulanti ne erano anche un po' invidiosi.
Si narra che Marino Piazza nel mercato della Piazzola a Bologna attirasse tanta gente al suo cospetto che fu preso di mira dagli altri ambulanti fra i quali un suo temibile concorrente, tale Oreste Biavati. I due si contendevano il dominio della Piazza e quest'ultimo soleva dire ai presenti: "Se comprate le lamette dal sottoscritto, i maccheroni li mangio io, se le comprate da Piazza Marino, i maccheroni li mangia lui".
Mi ricordo anche di stornelli e *zirudèli* che prendevano in giro i politici del tempo a seguito di elezioni più o meno fortunate e tutti ridevano a crepapelle e non mi risulta che nessuno di questi abbia mai querelato il Piazza. Come cambiano i tempi!

Contemporanea dipartita

Il giorno 8 giugno 1978, successe un avvenimento nella nostra frazione che mi colpì moltissimo. Sul lato nord del nostro podere, abitava come confinante (*i cunfinànt*) la famiglia dei Furgeri che abitavano in Via Isonzo, 4. La famiglia era formata dai due capostipiti e da due figli (uno dei quali era Adamo, l'elettricista autodidatta) con le rispettive mogli e figli. Era quella che si poteva, a giusta ragione, considerare una famiglia patriarcale. Il capostipite aveva raggiunto la soglia dei novanta anni e la moglie era solo di qualche anno più giovane. La moglie Dorina Azzoni (1894 – 1978), ammalata da tempo, quel giorno decise che era giunto il momento di abbandonare la tribolata vita terrena. La consuetudine prevedeva che si organizzassero i funerali per il giorno seguente, ma il marito, Angelo Furgeri (1888 – 1978) decise che da solo era inutile proseguire quella intensa vita che li aveva visti uniti per tanto tempo.
Morì di lì a qualche ora e di conseguenza furono organizzati i due funerali nello stesso momento.
Ora, vedere due bare di marito e moglie percorrere la strada che li porta alla chiesa e poi al cimitero monumentale di Castelfranco Emilia, è una di quegli accadimenti che ti lasciano esterrefatti. Ma così e la vita: marito e moglie, che avevano insieme superato chissà quante tribolazioni nell'allevare i figli e i nipoti, per uno strano volere del destino poi furono uniti anche nel momento della morte.
Tutta la frazione, e anche molti abitanti dei paesi vicini, parteciparono alle esequie e

Don Ardilio, parroco di Riolo, all'omelia sostenne che il volere di Dio è sopra al volere degli uomini e tutti devono essere pronti a seguire la volontà del Signore. Non ho mai dimenticato questo duplice funerale e quando ci ripenso mi sovviene solo il ricordo di un altro funerale, dove quattro bare allineate di un'intera famiglia distrutta in un tremendo incidente stradale, mi riporta alla mente ancora le parole di Don Ardilio; "dobbiamo essere sempre pronti alla chiamata del Signore".
L'incidente accennato avvenne, una mattina, sulla direttrice Modena - Nonantola: la cosiddetta "Nonantolana", e fu causato da uno scontro frontale avvenuto fra l'auto del professor Depietri, allora Direttore dell'Osservatorio Geofisico dell'Università degli Studi di Modena, e un autotreno, credo austriaco, carico di legname, dal quale si staccò improvvisamente il rimorchio. Morirono padre e figlio all'istante, la figlia sul far della sera e la moglie l'indomani mattina.
Conoscevo molto bene il padre, perché lavoravo già, a quel tempo, presso l'Istituto di Fisica della medesima Università degli Studi. I funerali multipli a maggior ragione sono un segno tangibile della fragilità della vita terrena. Ora che ci penso non mi è più capitato di partecipare a funerali multipli oltre ai due citati sopra. Si fa comunque molta fatica a dimenticare simili situazioni!
Vorrei ricordare il momento di un funerale nella nostra Parrocchia a quei tempi. Intanto si moriva nella quasi totalità in casa, circondati dall'affetto dei cari. La bara era poi sempre vegliata a turno e la sera ci si riuniva per recitare il Rosario. Il giorno stabilito per i funerali, arrivava la carrozza dell'impresa funebre Zucchelli di Castelfranco Emilia, l'unica della zona. Era questo uno strano veicolo con le parti laterali di vetro, affinché si potesse vedere la bara in quel punto sistemata, e con alti pennacchi ai quattro lati della parte superiore. Alcune tendine viola ne celavano, in parte, la visuale. Ai lati vi erano due luci per parte a simboleggiare le candele. Questo strano veicolo procedeva lentamente, alla velocità dei pedoni, per la via fino alla chiesa con alcuni partecipanti che precedevano il feretro (i bimbi, gli uomini, il celebrante e un chierichetto alla testa del corteo con la croce) e altri seguivano (i familiari e le donne). Intanto un confinante, con un carro trainato da un cavallo, recuperava, dalla casa del defunto, tutte le biciclette dei partecipanti al funerale e le trasportava, mentre era in corso la cerimonia funebre in chiesa, fino al cimitero, dove le riponeva appoggiate al muretto/ringhiera e che ognuno prelevava alla fine della funzione.
Era assolutamente in uso per un intero anno dalla dipartita del familiare, portare il lutto. Così le donne si vestivano di nero e gli uomini portavano un'etichetta nera posizionata su un bavero della giacca. Poi questa, in momenti successivi, fu sostituita da un semplice bottone nero. Chi incontrava persone così agghindate sapeva che nella famiglia era avvenuto un decesso. Questa consuetudine di portare il lutto fu poi dimezzata (sei mesi) in tempi successivi e poi pian piano sparì del tutto dai modi comportamentali della popolazione, ma non solo di Riolo.

I primi trattori

Con l'avvento del boom economico, avvenuto a cavallo della fine degli anni '50 e primi anni '60 del secolo scorso, anche l'agricoltura beneficiò, anche se in parte marginale e in forte ritardo rispetto ad altri comparti, dell'aumentata ricchezza disponibile. Abbiamo già avuto modo di raccontare come la forza traino in agricoltura fosse demandata esclusivamente, fino a quel periodo, ai soli buoi e al cavallo. Ad un certo punto però comparvero, quasi in simultanea, sul nostro territorio ben due trattori, che se pur di potenza modesta, modificarono i canoni della trazione nel campo agricolo da quella animale a quella meccanica. I due trattori in questione furono acquistati da due famiglie della frazione e precisamente: un Same dalla famiglia di Gino Cantaroni e un Fiat dalla famiglia di Sergio Righi (1930 – 1998), solo omonimo del mio amico Sergio Righi che abbiamo conosciuto durante il periodo scolastico a Modena, non parenti e di due generazioni successive.
I due trattori avevano entrambi una potenza di 25 cavalli che la popolazione rurale, non conoscendo la specifica dei cavalli vapore, confondeva con i cavalli animali allora ancora a disposizione. Giuravano che mai e poi mai quei due trattori avrebbero avuto la forza di sostituire ben 25 cavalli animali e su questo avevano perfettamente ragione!
I due trattori entrarono subito nel mondo del lavoro agricolo, prima di tutto svolgendo i lavori nelle proprie aziende agricole e poi, a richiesta, si resero disponibili anche ad effettuare lavori per conto terzi, cioè presso altre aziende agricole, ovviamente dietro compenso in denaro. Erano molto utili per il traino di grossi carri colmi di ogni merce, oppure per trainare le seminatrici quando il terreno asciutto permetteva di solcare gli appezzamenti. Non disdegnarono anche qualche timido tentativo di aratura, anche se questo tipo di attività fu deputata alle grosse macchine di cui abbiamo già parlato in altra sede. Qualcuno fece notare che in presenza di terreno bagnato la potenza dei due trattori comportava uno slittamento delle ruote motrici posteriori senza alcun beneficio al traino, mentre con la trazione animale questo non avveniva, in quanto le quattro zampe degli animali ben si posizionavano sul terreno. Effettivamente ciò era vero, ma la questione fu ben presto risolta in quanto, in quei frangenti, fu possibile sostituire le due ruote motrici in gomma con altrettante in ferro: erano le cosiddette "gabbie" (*al gàibi*) che artigliavano il terreno bagnato, data la loro particolare conformazione, e facevano avanzare il trattore anche sui terreni molto scivolosi.
Questo particolare però portò, a volte, a serie conseguenze come abbiamo già narrato in altra parte, in quanto, mentre la potenza del motore andava comunque consumata in terreno bagnato dal scivolamento delle ruote e il trattore rimaneva praticamente fermo sul posto, con l'ausilio delle gabbie questa potenza veniva conservata e il risultato era il capovolgimento del motore di 1800 con conseguente grave pericolo per il conducente. In quei frangenti, non "scaricando" a terra la potenza del trattore in quanto le gabbie non scivolavano sul terreno, bisognava essere rapidi a "staccare", mediante la frizione meccanica, il motore dalle ruote motrici. In caso contrario vi era il capovolgimento sotto sopra del trattore come abbiamo già avuto modo di citare in altra parte con il conseguente schiacciamento del conduttore. Si capisce quindi come

sia stato molto importante, in momenti successivi, introdurre sui trattori la cabina rinforzata del posto guida che in simili frangenti può salvare la vita al conducente. Ma torniamo ai nostri due primi trattori comparsi in quegli anni sul territorio della frazione. Nacque una certa rivalità fra i due possessori e non mancavano le occasioni per discussioni, a volte anche solo accademiche, su quale dei due era il più duttile. Ebbi l'occasione di guidare, un po' più grandicello entrambe le trattrici. Il Same era un po' più "rigido" sul volante, cioè occorreva una certa forza per fargli cambiare direzione, mentre il Fiat aveva un sistema di frizione a mano e mediante una leva si poteva togliere la trazione o iniziarne il movimento. Il Same era quindi più simile ai trattori diciamo tradizionali che poi avremmo avuto negli anni seguenti, mentre il Fiat partiva da una logica costruttiva diversa che poi in seguito fu abbandonata e anche su questa marca fu introdotta la frizione a pedale.
Fu comunque un grande salto nel modo di operare in agricoltura e l'utilizzo dei trattori sostituì negli anni seguenti l'utilizzo, prima dei buoi e poi anche il cavallo dovette cedere il passo a quei bisonti che poi furono costruiti sempre di maggior potenza. L'utilizzo di queste macchine agricole, con gli accessori che conseguentemente furono loro affiancati, resero necessario l'abbattimento degli alberi, che fino a quel momento avevano trovato dimora nei campi. Nel giro di qualche decennio si arrivò così alla completa desertificazione degli alberi nell'ambiente agricolo del nostro territorio. Questo è purtroppo il rovescio della medaglia: l'utilizzo delle macchine operatrici portarono ad un migliore e più produttivo lavoro nei campi e dall'altro lato ciò comportò l'eliminazione (con altre concause come abbiamo già visto) di tutto il patrimonio boschivo sul nostro territorio.

Il macero

Intorno a questa pozza d'acqua di limitate dimensioni si è svolta molta parte della mia vita di bambino. La sua pericolosità, segnalatami a più riprese da mamma, da nonna e da tutti gli altri familiari, era ben conosciuta e quindi stavo oltremodo attento a non causare il benché minimo danno al sottoscritto.
Incominciamo con il fare la storia di questa poco più che una pozzanghera ma che per parecchio tempo è stato un punto fermo della vita della mia famiglia. Fino ad alcuni decenni prima della mia nascita, non vi era traccia di questo bacino d'acqua, tanto che per fare macerare la canapa bisognava chiedere ospitalità ad altre famiglie che possedevano un macero (*al mèsar*). Nonno Vincenzo era amico di una famiglia che abitava nei pressi delle Sei Vie. Questo punto si trova (è meglio dire si trovava) in corrispondenza di Via Larga, nel tratto in cui confluisce la strada che arriva da Manzolino ovest e da quella che da qui parte in direzione della ferrovia, cioè via Buco. Quel punto si chiama Sei Vie per il fatto che in quel contesto abbiamo: la Via Larga in arrivo e partenza (2), la strada di via Buco (1), la strada che arriva da Manzolino (1), un portone

che immette in una casa colonica ora abitata dalla famiglia Sitta (1) e uno stradello (1) che porta ad una casa colonica molto più interna. Se si fa la somma ecco che sono Sei Vie di transito e pertanto quel punto è sempre stato denominato in quel modo. Ora lo stradello che abbiamo citato è attraversato dalla ferrovia ad alta velocità: la cosiddetta TAV, che a torto o a ragione, è considerata a volte benedetta e a volta un'inutile infrastruttura. Prima della costruzione di TAV quello stradello, un rettilineo di qualche centinaio di metri, portava ad una curva a gomito a destra per poi proseguire per ancora qualche centinaio di metri fino ad arrivare ad una casa colonica. In quella curva, sul lato destro, esisteva un macero gestito dalla famiglia che abitava alla fine di quello stradello. Questo era il macero al quale faceva riferimento la mia famiglia per poter macerare la canapa. A fianco di questo macero, sul lato ovest, scorre il canale di Riolo che in quel punto dista poche centinaia di metri dalla sua sorgente. Mediante alcune chiuse si poteva portare l'acqua di quel canale fino al macero, attraversando in sotterraneo lo stradello a fondo ghiaioso, mediante un tubo di collegamento. Pertanto, oltre alla raccolta di acqua piovana e grazie ad alcuni piccoli canali (*i fos*) che vi scolavano direttamente, era possibile avere un quantitativo di acqua sempre presente e utilizzabile anche per la macerazione della canapa. Nonno Vincenzo si accordava con l'altro utilizzatore del macero stabilendo opportunamente in anticipo i periodi di utilizzo dell'invaso per non sovrapporsi e al momento concordato portava il suo prodotto in quel luogo. Ma la cosa era oltremodo molto faticosa: bisognava trasportare il prodotto da immergere nel macero mediante un carro, poi bisognava riportarlo, dopo il lavaggio, per l'asciugatura presso il nostro podere e la cosa ad un certo punto divenne insostenibile e pertanto si decise, in accordo con la proprietà, di costruire in loco un macero capace di soddisfare le esigenze della famiglia. Siamo verosimilmente attorno agli anni '30 e i braccianti agricoli furono cooptati per i lavori di scavo e di trasporto del materiale conseguente. Fu delimitata una superficie di circa 15 metri per 20 e iniziarono i lavori. La terra di riporto fu posizionata nelle immediate vicinanze sul lato sud e il trasporto fu effettuato mediante carriole a braccia che erano caricate in modo molto accentuato per fare meno giri. Si diceva che avevano la parte superiore che sporgeva dal contesto dei margini superiori della carriola stessa cioè avevano la colma (*la càulma*). Intanto la buca cominciò a prendere forma e furono posizionate delle assi di legno che fungevano da piano inclinato, dal fondo appoggiate alla sponda, per poter poi risalire, con le carriole, la china del macero in costruzione. Come si può intuire, più la profondità aumentava e più la fatica nel trasporto del materiale di scavo era maggiore. Nonostante ciò nonna Maria fu testimone che la moglie del proprietario, un giorno in visita ai lavori, (era una certa Zambonini che aveva portato in dote il podere al marito Anceschi) suggeriva di caricare per bene la carriola visto che comunque il conduttore doveva fare il tragitto. Bontà sua! Non teneva in nessun conto la grande fatica che gli operatori addetti al trasporto della terra di scavo facevano in quei frangenti. La buca aumentava di dimensioni e la montagna di terra sul prato adiacente anche. A lavori terminati, quando la profondità raggiunse circa 1,5 metri, sui quattro lati dell'invaso furono sistemati molti pali in legno infissi con una mazza di legno e furono sistemati delle fascine di rami d'albero fra un palo e l'altro in modo che, una volta legati fra di loro, formassero una barriera utile a non fare franare le sponde

del macero così costruito. Intanto la montagna di terra fu risistemata in quel tratto di prato adiacente che così elevò di quasi un metro il suo dislivello rispetto alla situazione precedente. Di questo fatto si approfittò creando ad arte un ripostiglio sotterraneo, raggiungibile tramite una porticina dal lato opposto al macero sul lato nord della stalla. Quello divenne un ottimo frigorifero naturale dove sistemare alcune vivande che altrimenti non si sarebbero potute conservare. Ma oltre che frigorifero naturale, se vogliamo, si poteva considerare anche l'embrione del congelatore. Infatti, nel periodo invernale quando nevicava, era trasportata in questo vano della neve che accumulata e ben stipata formava una parete di ghiaccio che durava anche per mesi. Si era così ottenuto un ottimo luogo (*la giazèra*) dove alcuni cibi si potevano conservare per parecchio tempo. Durante la seconda guerra mondiale venne in mente di adibire tale vano anche a rifugio antiaereo durante probabili bombardamenti. Mi risulta che non fu mai utilizzato in tal senso, dato che l'unico bombardamento avvenuto nella nostra zona fu quello, per fortuna tragicomico, dell'obbiettivo dei mucchi di fasci di granoturco (*i malghèr*) nella tenuta Beccadelli in Via Isonzo, erroneamente confusi dalla ricognizione aerea come probabili siti di munizioni. Di questo fatto abbiamo già riferito in altra parte. Per correttezza devo dire che questo vano si distrusse, subito dopo la guerra, a seguito di un suo collasso strutturale e il sottoscritto ne ha sentito parlare, ma non ha avuto il tempo di prenderne visione. Il macero quindi ad un certo punto era pronto e fu effettuato il suo riempimento tramite un fosso di scolo con l'acqua che fuoriusciva dalla fontana sistemata a lato della stalla. Vi era anche un emissario, tramite il quale l'acqua, se da una parte entrava nel macero, da questo poi usciva mantenendo un certo livello a seguito della regola fisica dei vasi comunicanti. Un trasporto con carri, trainati da buoi, di varie centinaia di grandi sassi prelevati probabilmente nella zona di Spilamberto, dove la presenza del fiume Panaro permetteva l'esistenza delle cave di ghiaia, definì la funzione per la quale il macero era stato costruito: la macerazione della canapa. La mia famiglia quindi da quel momento si rese autonoma in questa fase della lavorazione della canapa che in quel periodo andava, al pari del frumento, per la maggiore. Di certo si approfittò della presenza di acqua per tutto l'anno in quell'invaso per immettere un quantitativo di pesci che sarebbe divenuto utile dal punto di vista culinario. L'invaso entrò subito in funzione e nonno Vincenzo era oltremodo contento perché, diceva, nella malaugurata ipotesi che un incendio si generasse per qualunque causa nel fienile, vi era la possibilità di attingere acqua per il suo spegnimento direttamente in loco. I miei primi approcci con il macero furono quelli, insieme ad alcuni amici più grandi, di cercare inutilmente di catturare qualche pesce.

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

A quei tempi non vi erano istruttori di nuoto, ma ognuno si doveva arrangiare da solo per imparare. Io un giorno imparai immediatamente a nuotare senza alcun preparativo propedeutico. I miei, si fa per dire, amici, giudicarono che avevo già assistito abbastanza alle loro evoluzioni e decisero che anch'io dovevo partecipare ai giochi natatori. Detto e fatto. Mi presero in due, mi sollevarono incuranti delle mie rimostranze, perché avevo capito le loro intenzioni, e mi gettarono in acqua. Mi vidi perduto. Scesi sott'acqua e trattenni il respiro per non incamerare liquido e poi mi ritrovai in superficie per la nota legge di Archimede e lo spirito di sopravvivenza mi convinse che dovevo muovere le gambe e le braccia come avevo visto fare ai miei compagni tante volte. Mi accorsi che rimanevo a galla e intanto procedevo verso la riva che raggiunsi brillantemente. Scoppiò un applauso, ma del quale avrei fatto volentieri a meno e risalii sul terreno. Avevo ottenuto, mio malgrado, il battesimo del nuoto e da quel momento mi aggregai al gruppo cercando ogni volta di migliorare il mio stile natatorio.
Passai poi anch'io ai tuffi e da quel momento fui integrato a tutti gli effetti nel gruppo.
In quel periodo i maceri erano molto numerosi nella nostra frazione e noi, oramai ragazzi, li conoscevamo tutti. Nei giorni di grande calura andavamo alla ricerca di un po' di refrigerio e visitavamo quei punti in modo sistematico. Elenco i maceri che mi vengono in mente e probabilmente ne tralascio altri, che frequentavamo di più. Oltre al nostro, si visitava quello appena appresso della famiglia Cuzzani, per poi passare a quello che si trovava nella tenuta Zambonini dove ora si trova il nuovo Consorzio Agrario Provinciale di Bologna e Modena in Via Larga. Ancora, si andava nel macero dove prima mio nonno Vincenzo andava a macerare la canapa e in quello della famiglia Guerra che si trovava lungo lo stradello che portava alla casa dei Cantaroni proprio di fronte al caseificio dei Romagnoli e in quello abbastanza vicino della famiglia Prata. Un altro macero che frequentavamo era quello dei Brini di fronte alla "morra" del canale di Riolo, dietro alla cabina della luce e in quello dirimpettaio della famiglia Righi (poi Sollato). Un altro molto frequentato era quello della famiglia di Gildo Simoni (il primo taxista di Riolo) che si trovava subito dopo aver svoltato a destra da Via Savioli per andare verso la Valle di Riolo. Un altro spesso frequentato era quello della famiglia Bottazzi, a lato di Via Savioli e in prossimità della casa degli Iseppi. Ve ne era uno anche nel podere della famiglia Ferri in Via Riolo, ma questi erano più contenti se lì non andavamo. Vicino vi era quello della famiglia di Gaetano Martignoni (1895 – 1976), uno dei pochissimi che era fornito di una muratura come alveo e pertanto era uno dei più utilizzati. Questo succinto elenco conferma comunque che il numero di maceri presenti in quel tempo nella nostra frazione era veramente molto numeroso e questo proprio per la necessità della macerazione della canapa. Ma oltre alle nuotate a volte si passava alla pesca vera e propria e questa attività non era ovviamente ben tollerata dai proprietari. La cosa funzionava così: si faceva un bel po' di rumore e i pesci, terrorizzati, trovavano scampo negli anfratti delle rive. A questo punto chi era più bravo cercava con le mani questi anfratti occupati dalla preda e con rapido scatto bloccava il malcapitato. La capacità del catturatore si vedeva da quel punto in poi, in quanto il pesce non aveva nessuna voglia di lasciare quel macero in cui era vissuto tanto bene e cercava, con guizzi e strattoni, di uscire dalla presa di quelle due mani. A volte ci riusciva e qualche volta risultava vincitore l'umano. Io non mi sono mai ci-

mentato in questo tipo di attività, ne ero negato: non avrei preso un pesce nemmeno se fosse stato… moribondo.
Uno invece che ci sapeva fare era Rino Roatti; non ho mai visto nessuno catturare pesci con la facilità e la maestria che le erano propri in modo naturale. Qualunque tipo di pesce non aveva scampo fra le sue mani e anche le anguille che sono per definizione le più scivolose di tutte le specie ittiche, dovevano arrendersi alle sue formidabili mani che erano meglio di una rete da pesca. Rino Roatti e i suoi amici erano praticamente una generazione prima della mia e noi li seguivamo per vedere le loro scorribande sia natatorie che di pescatori. Come dicevo i proprietari non erano molto contenti di vedere scorrazzare nei loro maceri questi giovanotti e cominciarono a brontolare. E allora la cattura del pesce passò a metodi più elaborati.
Mi risulta, sempre per sentito dire, che alcuni si coalizzarono e di notte, armati di reti, bilancine e simili, andavano per maceri a prelevare tutto il pesce possibile. Anche il nostro macero fu a più riprese visitato e il colmo era che quando lo vuotavamo per catturare il pesce che pensavamo lì cresciuto, trovavamo sempre, con stupore, lo stesso quantitativo di pesce immesso l'anno precedente e della medesima taglia! Veniva cioè praticata una selezione mirata: i pesci grossi erano prelevati e quelli di taglia inferiori rimessi in acqua per l'anno successivo! Un giorno, babbo e zio, stanchi di questo andazzo decisero le contromisure: durante uno svuotamento del macero furono posizionati quattro pali all'interno del macero a formare un grande quadrato e furono stesi ai suoi lati una serie di giri di filo spinato. L'impianto era stato posizionato in modo che il pelo dell'acqua ricoprisse il tutto e quindi rendesse invisibile tale tipo di trappola. Se qualcuno avesse provato a pescare con reti o bilancino o canna da pesca, prima o poi queste si sarebbero impigliate nel filo spinato e addio pesca da asporto.
Per un po' funzionò. Si trovarono pezzi di reti impigliate nel filo spinato, sintomo dei tentativi di pesca di frodo finiti male. Probabilmente la cosa non fu digerita da coloro che si dedicavano con tanta passione a quel tipo di pesca e probabilmente riuscirono in qualche maniera a ricostruire la mappa della trappola e quindi, stando ben alla larga riuscirono ancora a prelevare, forse con bilancini (*i balanzèin*), i nostri pesci. Si escogitarono altri tentativi di trappole fra le quali ne ricordo una in particolare, perché funzionò in modo eclatante. Il macero distava dalla nostra casa meno di un centinaio di metri. Ad uno di quei famosi paletti immersi fu collegato un filo di ferro, residuo della legatura delle balle di paglia durante la trebbiatura. Tanti di questi fili collegati tra loro raggiunsero la casa e il terminale di questo lungo filo fu agganciato ad un grosso chiodo appena sotto la finestra della camera da letto del mio papà. Allo stesso terminale fu legato un catino di ferro, uno di quelli oramai in disuso, che prima si utilizzavano per lavarsi il viso e le mani utilizzando l'acqua contenuta in una brocca che si poteva tenere anche in camera. L'aggancio al chiodo della parete in alto sotto la finestra era posizionato in modo che, se qualcuno, non riuscendo a vedere la presenza del sottile filo nella notte scura, fosse venuto a contatto con il lungo filo che partiva dal fondo del macero e arrivava fino alla casa, avrebbe di sicuro provocato la caduta del catino di ferro causando un rumore tale che anche i dormienti si sarebbero accorti che qualcuno era intento a pescare in riva al macero. Intanto papà teneva a portata di mano, in quelle notti, una vecchia doppietta "Damas Bernard", chissà come finita in possesso della

nostra famiglia, con canne corte, forse mozzate, regolarmente denunciata all'Autorità competente. Ciò che si era preventivato capitò qualche notte successiva. Qualcuno, intento a girare attorno al macero, inciampò nel filo di ferro che indubbiamente, date le sue piccole dimensioni, di notte si rendeva invisibile. Il catino cadde con un rumore nettamente percepibile e papà fulmineamente, imbracciò la doppietta e scaricò in aria i due colpi disponibili. Si avvertì un vociare sommesso e passi in fuga veloce da quella trappola, seppur artigianale, funzionante alla perfezione. Quando si dice "contadino con cervello fino" non si esagera affatto. Le incursioni cessarono per un po' e poi, forse proprio per dispetto, iniziarono di nuovo.
Non si riusciva a pescare un pesce del peso maggiore di due etti! Sembrava che avessero la bilancia: catturavano i grossi esemplari e lasciavano sistematicamente quelli di taglia minore, ripromettendosi di prelevarli in altra occasione, quando avessero raggiunto il peso giusto. Siccome la cosa andava avanti in modo sistematico, papà e zio decisero che bisognava prendere provvedimenti e l'occasione fu quella di dare in uso il macero ad un signore che allevava pesci rossi. Si chiamava Ambrosini e gestiva già da qualche tempo il macero dei Cuzzani, nostri confinanti, appunto con un allevamento di meravigliosi pesci rossi. Un certo quantitativo di questi pesci di piccole dimensioni fu immesso nel nostro macero e qualche pesce come carpe e gobbi fu lasciato nel macero per crescere con questi suoi simili. L'allevatore di pesci rossi portava il cibo ai suoi pesci e intanto anche i nostri usufruivano di tale abbondanza e crescevano molto celermente.
Mi ricordo che Ambrosini ci obbligò a non immettere alcun esemplare di pesce gatto, in quanto questo tipo di pesce, molto vorace, avrebbe sicuramente ingoiato i nascituri dei pesci rossi. Ovviamente ora per i catturatori notturni di pesce la cosa si complicò maledettamente, in quanto i pesci rossi schermavano la cattura di quelli ai quali loro miravano, tanto che questa attività cessò quasi del tutto.
Dopo alcuni anni Ambrosini cessò la sua attività e pertanto si ripresentò il caso di come gestire il macero dal punto di vista dei pesci ivi contenuti. Fu scelta una soluzione intermedia: quando non puoi eliminare un problema, cerchi di gestire la situazione accordandoti con qualcuno che di tale problema è profondo conoscitore. Bisogna anche dire che noi eravamo a conoscenza di quali potevano essere i personaggi, tutti della zona, che di notte praticavano questo tipo di pesca. Infatti la gente mormorava, ma non essendo sicuri non si poteva intervenire. Pertanto ci affidammo ad un personaggio che si diceva che in tempi precedenti anche lui avesse partecipato a tali scorrerie. Come dire, se ti metti nelle mani di uno che conosce tutta la storia, alla fine forse ne hai un beneficio. Augusto Cavalieri subentrò quindi alla conduzione, al 50%, del macero dal punto di vista dell'allevamento di pesci. Si concordò che si pescava ogni tanto e si divideva a metà ciò che si catturava. Ovviamente le scorrerie notturne non ebbero più luogo e per un certo tempo la cosa funzionò. Io intanto diventavo sempre più grande e un bel giorno dissi chiaro e tondo ai miei che era assolutamente assurdo dividere una cosa a metà, quando è del tutto naturale che si poteva avere il 100%.
La società fu quindi sciolta e riprendemmo così, a pieno titolo la conduzione di ciò che era già nostro. Intanto i tempi erano passati e si tornò alla normalità anche per quanto riguardava le scorribande notturne. Finalmente i nostri pesci poterono stare tranquilli ed essere pescati in santa pace dal sottoscritto.

In prossimità del Natale si svuotava il macero e si catturavano gli esemplari più grandi e si lasciavano quelli di taglia minore. Con il motore Ruggerini di nostra proprietà si toglieva l'acqua dall'invaso per riversarla nel fossato a lato che poi, tramite lo scolo a fianco della strada, finiva nel canale di Riolo. Si cominciava per tempo al mattino presto e verso il primo pomeriggio l'acqua era scesa molto di livello. A quel punto bisognava scendere in acqua, muniti di alti stivali e con un forcone a denti ricurvi che di solito si utilizzava per scaricare il fieno dai carri, si toglievano le piante acquatiche che ricoprivano tutta la superficie del macero. Si tiravano verso la riva e poi con un forcone normale, si buttavano sul ciglio del macero stesso.
Alla fine di questa pulizia rimaneva lo specchio d'acqua pulito e si potevano già intravedere i pesci più grossi che cercavano, guizzando, di nascondersi inutilmente in acque più profonde. Il tubo di presa della pompa era stato sistemato in un buco precedentemente localizzato in modo che l'acqua del macero fosse quasi completamente risucchiata dalla pompa. Verso la metà del pomeriggio la cattura del pesce poteva iniziare. Rino Roatti dava una mano e con una rete a manico si raccoglieva il pesce e lo si immetteva in capienti secchi per poi trasferirlo nel capace (*l'àibi*) contenitore della stalla nel quale, in tempi passati, le mucche si abbeveravano. Non si lasciava nessun esemplare e la melma ogni tanto si muoveva, sintomo che un'anguilla aveva trovato rifugio in quel punto. Era allora un vero spettacolo: Rino Roatti si avvicinava e poi con le mani cominciava una vera opera di palpazione della melma. Si fermava un attimo nel momento che la preda era stata localizzata e poi, con scatto felino delle mani la imprigionava e la buttava letteralmente sulla sponda del macero dove uno di noi la catturava in modo definitivo introducendola in un contenitore con coperchio, perché altrimenti l'anguilla, torcendosi e dimenandosi riusciva ad uscire facilmente dal contenitore per poi cercare la fuga nell'erba. A macero praticamente secco, bisognava ogni tanto ritornare a controllare il fondo, perché altre anguille e pesci gatto potevano ancora essere nascosti nella melma, ma con il passare del tempo dovevano giocoforza uscire dalle loro tane per cercare ossigeno da respirare e allora si ritornava sul fondo del macero per la loro cattura. Era una vera festa alla quale, in un modo o nell'altro, tutti quanti partecipavano. Si faceva poi la scelta dei pesci da mangiare e di quelli da reimmettere nel macero. Questi ultimi si ponevano in acqua pura della fontana e si aspettava il tempo sufficiente perché la fontana stessa riuscisse a immettere un quantitativo di acqua nel macero sufficiente per i pesci da introdurre.
La cattura del pesce nei tempi che si faceva macerare la canapa avveniva con le modalità che abbiamo già descritto in altra parte. I pesci dopo un giorno di macerazione della canapa erano costretti a risalire in superficie in quanto mancava l'ossigeno nell'acqua imputridita dai miasmi della canapa in macerazione. Quel giorno arrivavano in bicicletta da Castagnolo, frazione di San Giovanni in Persiceto, distante circa otto chilometri dalla nostra casa, mio cugino Gianni Tabellini, figlio di un fratello (Ivo) della mia mamma e un suo amico (Franco) che abitava nello stesso caseggiato. Erano stati informati per tempo che quel giorno sarebbe stato propizio per la pesca. Io ero ancora molto piccolo e assistevo alla cattura del pesce che, boccheggiando, cercava un po' di ossigeno nell'aria anziché nell'acqua. Uno dei due si poneva a cavalcioni su un fascio di canapa utilizzato come zattera percorrendo in lungo e in largo la superficie

del macero e con una rete munita di manico, catturava via via i poveri pesci in debito di ossigeno che si lasciavano prelevare senza alcuna resistenza. L'altro partecipante alla pesca raccoglieva il pescato che il primo ogni tanto porgeva e poi lo poneva nel fosso laterale del macero, immissario dello stesso, dove trovava finalmente l'elemento a cui era abituato: acqua pura proveniente dalla fontana di casa e in pochissimo tempo riacquisiva le forze che nel macero aveva perduto. Si raccoglieva tutto il pesce e poi anche in questa occasione si sceglieva quello da trattenere, di solito di taglia più grossa, e l'altro si lasciava in quel fossato fino a quando la canapa non fosse stata rimossa. Una volta che il fossato immissario avesse provveduto ad un ricambio immettendo nel macero acqua pura, si rimetteva il pesce non utile ai fini culinari nel suo ambiente naturale. Alla sera i due aiutanti pescatori ritornavano a casa con una parte del pescato ed erano molto felici di aver trascorso una giornata in quella maniera. Un frequentatore abituale del nostro macero era certamente il mio amico Sergio Righi (*Sargèin*) con il quale ho intrattenuto innumerevoli pescate con canna e lenza e nuotate pomeridiane memorabili. Ricordo ancora le pescate con mio cugino Damiano Giunta, (figlio di zia Pina, sorella di mamma, e di zio Pietro), che da San Giovanni in Persiceto ogni tanto faceva una gita in quel di Riolo in bicicletta e in quei frangenti ci si cimentava nel rito della pesca. Quanti ricordi si possono associare al macero.

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

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

Dopo circa un anno zio Altero un giorno mi chiamò e disse che forse qualche cosa stava effettivamente cambiando. Notammo, infatti, alcune chiazze dove l'erba acquatica stava quasi scomparendo. Che fossero le nostre "mucche" d'acqua come chiamavamo quegli strani pesci? Dopo altri mesi la coltre che ricopriva tutta la superficie

del macero era ridotta a poche chiazze e tutto il resto era perfettamente pulito. Con la canna da pesca un giorno catturai uno di quegli esemplari che aveva già raggiunto un peso discreto. Ma allora era vero. Quei pesci erano delle vere e proprie draghe per l'erba e infatti l'anno dopo il macero era completamente libero da ogni erba invasiva. Nel tempo furono poi catturati una quindicina di esemplari via via sempre più grossi di mole, tanto che l'ultimo, catturato a seguito dello svuotamento totale dell'invaso raggiunse il peso di un paio di chilogrammi. Della ventina di esemplari immessi a suo tempo, ne furono catturati ben diciotto, un record. Qualche cosa però nel macero cambiò negli anni successivi. La mia vecchia fontana, compagna della mia fanciullezza, con cui avevo avuto modo di giocare, dissetarmi e bere con solo l'aiuto del palmo della mano, esaurì del tutto la sua capacità di fare uscire acqua in modo spontaneo e quindi il riempimento del macero fu deputato ad una sommersa elettrica che nel frattempo fu posizionata in una nuova fontana. La perforazione di un nuovo pozzo artesiano (dovrei dire modenese per quanto detto in altra parte) si rese necessario a seguito dell'abbassamento delle falde acquifere intervenuto negli anni '70 e '80 anche a seguito dell'enorme utilizzo di acque sotterranee per l'irrigazione agricola e dell'uso, a volte sconsiderato, che se ne fece nell'industria. Quindi l'immissario naturale del macero era presente solo nel momento che la sommersa entrava in funzione. Si ebbe pertanto un progressivo abbassamento del livello di acqua presente comunemente nel macero e si cominciarono a vedere degli strani ospiti sgraditi. Un numero sempre crescente di serpentelli d'acqua (*al bèsi*) prese possesso del macero e sommato al fatto che l'acqua non era più limpida come in tempi passati, non rese più balneabile quel magnifico specchio d'acqua che mi aveva visto crescere. Nel frattempo canne palustri e alghe varie trovarono facile dimora in quel buco oramai in disuso e un giorno notai un'anatra selvatica femmina del tipo Germano Reale, che scappò via in volo da erbacce alte che si erano accumulate sulla sponda nord del macero stesso. Andai curioso in quel posto e notai un meraviglioso nido contenente una decina di uova. Quell'anatra selvatica aveva trovato un posto ideale per nidificare e, infatti, alla nascita dei piccoli l'anatra li portò subito nelle acque ferme del macero dove si potevano nascondere nel folto delle canne. Più di una volta ebbi modo di sorprendere la famigliola a spasso per il macero, ma appena mi notavano, sparivano tutti alla mia vista. Rimasero in quel luogo il tempo sufficiente per crescere e poi presero il volo per siti più convenienti. L'anno dopo nello stesso periodo primaverile, l'anatra selvatica ritornò nello stesso luogo e si ripeté il rito uguale della cova e della crescita della famigliola. Il dubbio era se l'anatra selvatica poteva sopravvivere al periodo della caccia agli acquatici che va da settembre alla fine di gennaio dell'anno successivo. Per tre anni questo avvenne e poi lo stato di fatto del macero peggiorò di molto negli anni seguenti, fino al punto di trasformarsi in una buca dove, oltre ai serpentelli, trovarono sistematica presenza grossi topi da fogna, forse provenienti dai rigagnoli limitrofi, oramai fogne a cielo aperto. L'anatra non ritornò più a nidificare in quel punto, forse abbattuta durante la caccia o forse per il fatto che i serpenti e i topi erano nemici dei piccoli selvatici. Mio cugino Angelo decise che era troppo pericoloso mantenere quel buco in quelle condizioni e temendo guai peggiori decise, invero in modo un po' frettoloso, di chiudere il macero con terra di riporto ed esaurire così in modo traumatico l'esistenza di quel cucchiaio d'acqua,

nel quale la mia fanciullezza si era espressa in vari modi. Il metodo spiccio di esecuzione dei lavori, però trovò un serio ostacolo nel modo di agire di alcuni protezionisti del verde che, probabilmente informati da qualcuno, cominciarono ad inviare una serie di esposti agli uffici competenti del Comune di Castelfranco Emilia. Furono eseguite ricognizioni in loco e, nonostante le giuste ragioni di mio cugino, scattarono i provvedimenti burocratici conseguenti. Un accordo di compromesso fu infine raggiunto nel momento che fu creata una nuova postazione comprendente una specie di piccola piscina attorniata da una serie di alberature che sostituivano, di fatto, la presenza del macero e dopo il pagamento di una serie di ammende relative al reato commesso.
In questa sede mi permetto di esprimere anche una mia personale riflessione: se si va a controllare quanti dei maceri che io ho elencato all'inizio di questo capitoletto esistono ancora, avremmo la certezza che sono spariti quasi tutti; anzi sarò più preciso; ce ne sono solo tre, di cui uno completamente vuoto d'acqua e completamente invaso da alberature che nel frattempo lì sono cresciute. Anche gli altri proprietari hanno subito lo stesso metro di giudizio che ha dovuto sopportare, suo malgrado, mio cugino? Sarei proprio curioso di saperlo.

Il Padrone del podere "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 costruissero 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.

I "Confinanti"

Mi piace qui ricordare le famiglie che abitavano i poderi attorno al nostro, quando io ero bambino e poi ragazzino. Devo subito dire che a quei tempi non vi erano le diatribe che ci sono ora fra condomini, forse per il fatto che una casa colonica distava sempre almeno qualche centinaio di metri dall'altra e pertanto i contatti ravvicinati, quando avvenivano, erano pertinenti alla ricerca di collaborazione. Pertanto i rapporti di vicinato devo dire che erano molto buoni e ci si aiutava, quando le necessità erano tali che una mano in più poteva in quel frangente risolvere al meglio una situazione di necessità. Sul lato est i confini erano divisi con la famiglia Masi. Sul lato sud si confinava con Via Larga al di là della quale vi era il fondo Zambonini, abitato dalla famiglia Bartoli che erano molto amici di famiglia e dei vari componenti ne ricordo uno in particolare, per il suo strano nome di battesimo, Areo (1927 - 2006). Quel fondo fu poi, in un periodo successivo, assegnato alla famiglia Aldrovandi, nostri parenti, dei quali si è già accennato in altra parte. Qui, oltre alla casa del contadino, esisteva una grande e vecchissima costruzione chiamata *la quattrèina* che ora non c'è più e dove ora sorge il nuovo Consorzio Agrario Provinciale di Bologna e Modena. In questo grande casermone abitavano parecchie famiglie di braccianti agricoli, fra le quali ricordo quella di Livio Montanari (1909 – 1984) e di sua moglie Elisa Zoboli (1910 – 1999). Avevano tre figli e una di queste, Pia (1940 – 2010), era molto amica di mia sorella. Sul lato ovest avevamo: la famiglia Zanasi (con i quali eravamo possessori al 50% del sistema spartineve) per un lungo tratto, poi la casa della famiglia Vezzali (in anni più recenti), il fondo di Alfonso Cuzzani (1927 – 1994) e infine la proprietà prima di Cantaroni e poi della famiglia Roatti su cui sorgeva la segheria. Sul lato nord avevamo in un primo tempo la famiglia di Adolfo Cuzzani (1889 – 1954) e Renata Prata (1893 – 1987) (poi trasferitasi sul lato ovest su un podere acquistato dal loro figlio Alfonso) e quel podere fu acquisito dalla famiglia di Diego Diegoli (1907 – 1986) e sua moglie Flemenda Baraldi (1905 – 2002) e, infine la famiglia di Venusto Martignoni (1909 – 2006) e sua moglie Irma Guazzaloca (1914 – 1985). Per un brevissimo tratto eravamo confinanti, sempre su questo lato anche con la famiglia Furgeri. Mi ricordo di un piccolo problema con la famiglia Diegoli. A quei tempi le nostre galline scorrazzavano per tutta l'aia e si allontanavano dalla casa per beccare qualche insetto e

qualche seme anche in lontananza. Dopo l'insediamento della famiglia Diegoli, questi segnalò che le nostre galline fuoriuscivano dal confine in prossimità del nostro macero e andavano a becchettare sulla sua proprietà. Era la prima volta che si era ripresi e alla seconda i miei familiari presero un provvedimento drastico. Fu costruito un serraglio e le galline da quel giorno non furono più libere di scorrazzare dove volevano. La cosa mi lasciò perplesso, ma papà mi disse che per la buona pace fra confinanti (*i cunfinànt*) quella era il male minore, ma dal mio punto di vista di bambino mi creò una certa antipatia nei loro confronti, credo reciproca visto che un giorno mentre stavo guardando lo svuotamento del loro macero, mi invitò ad andarmene. Ci rimasi molto male, anche perché non stavo facendo niente di male se non osservare la situazione e, senza rispondere, non feci altro che attraversare il piccolo fossato che divideva in quel punto i due poderi e poi rimasi imperterrito ad osservare la fine delle operazioni. Con queste famiglie comunque si conviveva in modo tranquillo e bastava un fischio per attivare un aiuto necessario. Erano altri tempi e la solidarietà fra le famiglie era un fatto certo. L'aiuto scattava per molteplici necessità che andavano da qualche malattia (parleremo dell'asiatica del 1957) oppure per la nascita di un vitellino e ci si prestava gli attrezzi da lavoro quando possibile. Alla fine bastava solo un ringraziamento, pronti a contraccambiare l'aiuto ricevuto alla prima occasione. Insomma era tutto un altro mondo e se guardiamo ciò che succede oggigiorno mi sembra che siano trascorsi dei secoli.

L'Asiatica

Siamo nel 1957 e tra l'agosto di quell'anno e il marzo dell'anno successivo scoppiò una pandemia che colpì praticamente tutto il mondo e quindi anche l'Italia. Nel nostro Paese si ammalarono moltissime persone e alla fine ne furono registrati più di 2 milioni. I morti, cifra mai confermata, furono dell'ordine di 2.000. La malattia di carattere influenzale, colpiva interi nuclei familiari e li costringeva a letto con febbre anche alta. Le cure che i medici di famiglia somministravano erano praticamente inefficaci e bisognava avere la pazienza di aspettare, allettati, che il virus scomparisse praticamente da solo. Anche la mia famiglia fu colpita da questa influenza devastante e finirono a letto in rapida successione nonna Maria, mamma, papà, zio Altero, il nostro aiutante Ernesto Malferrari, mia sorella Graziella e il sottoscritto.
Caso strano l'influenza non colpì quella che era considerata la più debole della famiglia: zia Marcellina. Zia era per natura sempre di salute cagionevole e doveva subire quasi in modo continuo le cure indispensabili dal medico di famiglia, il dottor Giorgio Cappelli. Per una strana combinazione l'unica a non finire a letto fu proprio zia Marcellina, la quale doveva: curare i malati, correre in farmacia (in bicicletta a Castelfranco Emilia) ad acquistare i (pochi) farmaci che il dottore prescriveva, provvedere agli acquisti di ciò che dovevamo mangiare su ordine del dottore e non avevamo in casa, preparare i cibi per i malati e, dulcis in fundo, gestire le mucche della stalla che

dovevano essere curate sia dal punto di vista alimentare che essere munte, pena mastiti devastanti. Come si può ben comprendere era impossibile per una sola persona riuscire a gestire tutto quanto. Ecco che la solidarietà dei vicini (*i cunfinànt*) veniva in aiuto. Qualcuno che non si era ancora ammalato o qualche altro che era già uscito dalla malattia, a turno venivano ad aiutare zia Marcellina. Chi andava a falciare l'erba nel campo per le mucche, chi veniva ad aiutare a mungere, altri si prestavano a compiere quei lavori nei campi che non potevano essere assolutamente rimandati.
La malattia ebbe un decorso di una decina di giorni che, senza l'aiuto determinante dei vicini, sarebbe sfociato in guai seri e irreparabili. I malati a letto non potevano assolutamente fare nulla. La spossatezza che assaliva ogni malato era tale che non si riusciva nemmeno a reggersi in piedi. Era problematico anche mangiare e il vomito ti assaliva ogni qualvolta si cercasse di mandar giù un po' di cibo e la diarrea era compagna abituale di ogni momento del giorno e della notte.
Mi ricordo che uno delle pietanze assolutamente necessarie era il riso in bianco bollito e condito solo con formaggio grattugiato Parmigiano-Reggiano. Anche le carote e massicce dosi di spremute di limone facevano parte della dieta dei malati.
Dopo alcuni giorni di febbre violenta, qualcuno cominciò a sentirsi un po' meglio. Guarirono, o almeno furono in grado di alzarsi, in successione: papà, zio Altero, poi Ernesto Malferrari, mamma e poi nonna Maria. Qualche giorno dopo anche mia sorella e il sottoscritto misero i piedi giù dal letto. Tentando di alzarmi in verticale mi venne un capogiro e mi rimisi subito seduto sulla sponda del letto. "Diamine", esclamai. La malattia ci aveva veramente resi esausti e il recupero completo avvenne solo dopo alcuni giorni. Ritornò finalmente l'appetito e con i manicaretti che nonna Maria preparava, riuscimmo a ritornare in forma. Fu veramente una grande pandemia. Nella nostra frazione non ci furono decessi riconducibili a quella epidemia, ma credo che pochi riuscirono a sottrarsi a quel maledetto virus che quelli della mia età ancora ricordano. Nonna Maria sosteneva che quella pandemia era pari a quella scoppiata nel 1918 (la spagnola) e che provocò nel mondo un numero, mai completamente definito, variabile fra 20 e 100 milioni di decessi. Finalmente l'epidemia cessò e tutti si sentirono ancora più uniti, perché la sofferenza affratella molto le comunità.
La pandemia del 1957 mi ha lasciato un ricordo indelebile. Avevo solo undici anni, ma avvertivo dalle parole dei miei familiari che la cosa era grave e le notizie che la radio portava nelle case non erano affatto rassicuranti. La fine della malattia fu accolta da tutti con sollievo e si svolsero anche funzioni religiose di ringraziamento.
Vi fu un'altra pandemia nel 1968, molto meno violenta ma, visto ciò che era successo dieci anni prima, allarmò molto la popolazione. In questo periodo (mentre scriviamo queste note) è presente nel mondo una nuova pandemia che ricorda molto quella del 1918 che era denominata "la suina". Ora però è in essere una martellante informazione mediatica che porta anche ad eccessi. Qualcuno paventa una sorta di peste del secolo e altri sostengono che è tutta una bufala e sarebbero le case farmaceutiche a "pompare" l'avvenimento per puro interesse economico. Sta di fatto che molti operatori, anche appartenenti della sanità, rifiutano di sottoporsi alla vaccinazione preventiva, creando in tal modo un susseguirsi di problematiche relative al fatto che anche la popolazione che avrebbe la possibilità di vaccinarsi è perplessa. Questo vaccino sarebbe stato testato

solo su animali e, visti i tempi stretti dell'avvento della pandemia, subito commercializzato senza il test sull'uomo. Ci sono quindi notevoli perplessità sul suo utilizzo, perché si temono effetti collaterali ora non evidenziabili. In più il vaccino non si trova in commercio e pertanto vi è la strana situazione di coloro che potrebbero vaccinarsi e rifiutano tale opportunità, mentre altri che vorrebbero sottoporsi alla vaccinazione non possono farlo. Ecco un altro bell'esempio di come funzioni lo Stato in questi tempi!

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 leso 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 curtlèina*) 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 condivano 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 turtlòun*) 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'imbuto 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.

La bicicletta

Avevo circa otto anni e stavo imparando ad andare in bicicletta sotto l'attenta sorveglianza di mamma e aiutato da mia sorella. Dopo vari capitomboli e tentativi più o meno goffi, riuscii a stabilire con la legge della gravità una specie di armistizio. Utilizzavo la bicicletta da donna di mamma e, al bisogno, mettevo immediatamente i piedi a terra scongiurando una probabile caduta con lividi e abrasioni varie. Perfezionai sempre più la tecnica di guida e alla fine ero in grado anche di guidare la bicicletta a forte andatura. Ovviamente quella bicicletta non era adatta alla mia età, ma mi adeguavo e, appena possibile, la inforcavo girando per le carreggiate della campagna. Un giorno sentii parlare babbo con un nostro compaesano circa la possibilità di acquisire una bicicletta da ragazzo che suo figlio, oramai più grande, non utilizzava più.
Il signore in questione era Martino Sandoni (1903 – 1960) che con la moglie Regina Mattioli (1906 – 2004) e il figlio Osvaldo, abitava in via Isonzo 19, quindi molto vicino a casa nostra. Osvaldo, di qualche anno più grande del sottoscritto, aveva acquistato una vera bicicletta da adulto e pertanto la sua bicicletta da ragazzino era potenzialmente in vendita. Papà comprò quella bicicletta di colore verde scuro che diventò quindi la mia prima bicicletta. Aveva la canna proprio come le vere biciclette da uomo e una volta sistemata l'altezza del sellino, fui pronto per effettuare il mio primo giro sulla mia prima bicicletta. Dire che ne ero felice è dire nulla. Pedalai prima con cautela e poi cominciai ad aumentare la velocità. Il tutto nelle solite carreggiate del nostro campo e poi, timidamente, sulla strada, facendo attenzione a rimanere sulla destra e a guardare sui lati prima di svoltare come mi aveva suggerito papà. Nonna Maria controllava il tutto ed era preoccupata, perché, mentre prima mi doveva sorvegliare nell'ambito della casa e del cortile, ora doveva preoccuparsi di sapere dove

andavo, quando rincasavo, con chi andavo e così via. Ero comunque ubbidiente e non ho mai recato alcun problema con l'utilizzo di quella mia prima bicicletta. La tenevo pulita e oliata per bene e l'unico problema erano i freni. Chissà perché uno dei due era quasi costantemente rotto. Si rompevano all'attacco della leva a mano sul manubrio. Saltava sempre il pernino di ottone che delimitava la fine del filo metallico e che era l'aggancio alla leva stessa del freno.
Quante volte sono dovuto andare dal meccanico delle biciclette che si trovava prima nel cortile della casa rossa (*la cà ràssa*) della famiglia Farnè e poi nel cortile dell'osteria Ravaldi vicino alla chiesa a sostituire almeno uno dei due fili dei freni, Dio solo lo sa! Andavo dal babbo e facevo presente il problema e lui rispondeva: *ancàura*? ("ancora?"). Il problema era dovuto al fatto che andando a tutta birra si doveva poi frenare in fretta in presenza di un ostacolo o di una curva e quei freni, sollecitati con forza in breve tempo, non reggevano più di tanto. Con quella bici ho scorrazzato in lungo e in largo per le vie di Riolo e una volta finii nel grande fossato che costeggiava Via Riolo proprio vicino a casa. Ora quel tratto di fossato è stato intubato dopo la costruzione della segheria Roatti nei primi anni sessanta, ma ai miei tempi era ancora scoperto. Vi finii dentro a testa in giù e per pura fortuna non mi feci alcunché, solo una grande paura e un bagno nella poca acqua che vi scorreva con l'aggiunta di melma nera sempre presente nei fossati, nei quali l'acqua, a quei tempi, non mancava mai. Ovviamente nonna Maria fu la prima ad accorgersi del capitombolo e la prima domanda fu: *T'it fat mel*? (ti sei fatto male?). Risposi di no e subito mi fece cambiare i vestiti inzuppati e mi fu ordinato un bagno fuori ordinanza. Di norma il bagno si faceva rigorosamente solo la domenica mattina, prima di andare ad assistere alla Messa, ma quella volta, dovetti farne uno infrasettimanale supplementare. Quella prima bicicletta mi durò per parecchi anni e ne ero veramente fiero. Finalmente avevo la possibilità di muovermi con celerità da un luogo ad un altro, senza che qualche amico mi "caricasse" sulla sua bici. A quel tempo mio cugino Gianni Tabellini, di qualche anno più grande, si cimentava a correre in bicicletta negli allievi di una squadra di Borgo Panigale a Bologna.
Un giorno mi regalò un manubrio da corsa e quell'appendice fu subito installata dal sottoscritto sulla bicicletta. Bastava svitare un dado sul manubrio che lo teneva solidale con la parte alta della forcella, togliere i fili dei freni e si poteva montare quel fantastico manubrio da corsa. Vi era solo un grande inconveniente: non si potevano applicare i freni e pertanto era un mezzo mobile senza alcuna possibilità di decelerare la velocità. Ora potete immaginarvi cosa potevano dire i miei familiari, quando vedevano che io montavo ogni tanto quel tipo di manubrio. Mi sono preso un'infinità di sgridate, ma la sensazione di provare a fare il corridore ciclista era troppo forte e ogni tanto eseguivo quella operazione di sostituzione del manubrio normale con quello da corsa.
Mi ricordo di una rovinosa caduta avvenuta lungo una carreggiata una volta che imitavo Nino De Filippis in una volata. Arrivai, come si suole dire, "lungo" in un incrocio di due carreggiate e non avendo i freni feci un capitombolo da ospedale.
Mi rialzai e feci il controllo delle mie ossa: "Tutte al loro posto, e pertanto si può proseguire", pensai, ma ero abbastanza malconcio e il giorno dopo molte zone nere testimoniarono l'incidente avvenuto il giorno prima. A proposito di mio cugino Gianni corridore, in bicicletta, ricordo un aneddoto: avrò avuto l'età di circa cinque anni e una

domenica mattina si partì io, mamma, papà e mia sorella alla volta di Bologna con una corriera che partiva da Manzolino. Questa transitava prima per Anzola nell'Emila e poi proseguiva per Bologna utilizzando la Via Emilia. Ogni tanto, infatti, andavamo a trovare gli zii Tabellini (Gino, Nando e Ivo), fratelli di mamma, che abitavano tutti vicini fra loro in Via Battindarno appunto a Borgo Panigale.
Mi ricordo che mamma diceva: "Dobbiamo scendere in Santa Viola". Raggiunto quel punto si scendeva e poi si procedeva a piedi su Via Battindarno in direzione sud e si raggiungeva la casa dello zio Gino, dove di solito si pranzava e poi si andava a trovare anche zio Nando e zio Ivo che abitavano poco distante. Una volta si fece l'inverso e, giunti da zio Ivo trovai un magnifico pallone, di quelli a grandi spicchi con l'elastico, che mi fu subito regalato. Ero felicissimo, perché possedere un gioco era una cosa neanche da pensare. Cominciai ovviamente a giocare anche nel cortile, ma la disattenzione mi fu fatale. Una rosa era lì ad aspettarmi e il mio stupendo pallone si bucò subito e diventò d'incanto una misera cosa floscia senza più alcun interesse. Ovviamente scoppiai a piangere e siccome non smettevo di farlo, mio cugino disse che sarebbe andato in bicicletta da corsa a comperarne un altro. Ma dove andare? Era domenica e i negozi erano chiusi, almeno quelli che vendevano giocattoli. Vi era un'unica possibilità: andare sul monte San Luca distante da quel luogo qualche chilometro e comperare un nuovo pallone simile a quello appena bucato in una di quelle bancherelle che stazionavano nello spazio antistante il santuario della Madonna di San Luca. Papà e mamma non volevano, ma mio cugino inforcò la sua bellissima bici da corsa e volò via in un attimo. Dopo circa un'ora era già di ritorno con il nuovo pallone con l'elastico infilato in un braccio che gli permetteva così di guidare in modo corretto quella sua bicicletta da corridore. Lo ringraziai moltissimo e per quel giorno non giocai più con il pallone salvaguardandone l'incolumità.
Mio cugino continuò la sua attività sportiva ancora per un po' e poi, raggiunta la condizione di dilettante, cessò la sua attività anche a seguito di alcune cadute che aveva riportato durante le gare. Intanto il tempo trascorse e arrivato all'età di circa dodici anni quella mia prima bicicletta verde era diventata piccola. Nel frattempo si avvicinava il tempo della mietitura e già da qualche anno ci eravamo organizzati, io e mia sorella, a esercitare l'attività temporanea degli "spigolatori" che consisteva nel raccogliere le spighe di grano, una volta eseguita la mietitura, che non erano state inglobate nei covoni. Lasciarle sul terreno significava perdere una parte del prodotto e quindi, armati di un particolare grembiule con relativa sacca anteriore, che ci legavamo alla cintura, andavamo per le stoppie a raccogliere (*andèr a spiglèr*) tutte le spighe che trovavamo. Quando quella sacca era piena, la vuotavamo in un capiente sacco di quelli di iuta che poi servivano durante la trebbiatura del grano. Era un'operazione faticosa ma molto utile. Tutto ciò che era raccolto era poi trebbiato alla fine dell'attività principale e il grano così racimolato era il risultato del nostro raccolto. Il grano ottenuto era pesato e poi tramutato in soldini per noi raccoglitori. Con quei soldi così racimolati e l'aiuto di papà e mamma quell'anno si stabilì di comperare una nuova bicicletta per il sottoscritto. Già da qualche giorno era nell'aria questa possibilità, e io non dormivo più di notte nell'attesa.
Una domenica mattina si partì con babbo verso Castelfranco Emilia. Finalmente quel

giorno era arrivato e andammo dai Saguatti, padre e figlio, che erano i meccanici di biciclette con bottega vicino alla pesa dell'Agnese quasi di fronte al distributore Esso allora localizzato proprio di fronte alla pesa pubblica. Apro una parentesi: quella pesa pubblica, al pari di quella che vi era sul lato opposto del paese di fronte al campo di calcio, era il terrore dei camionisti. Infatti, la polizia stradale, che a quei tempi era molto presente sul territorio, mentre ora vedere una pattuglia della stradale è diventato un miraggio, si poneva nelle loro vicinanze e fermava sistematicamente gli autotreni per verificare il peso trasportato. In caso di sovraccarico erano dolori, perché erano elevate contravvenzioni salatissime e a volte anche la necessità di effettuare lo scarico immediato del peso in più trasportato.
Una domenica (i camion a quei tempi circolavano anche nei giorni festivi) fu individuato un camion che proveniva da Modena con un sovraccarico che anche ad occhio era sicuramente valutabile. Era condotto da due napoletani che, vista la stradale, si fermarono appena prima sul lato prospiciente dell'allora teatro Comunale situato di lato. I poliziotti notarono la manovra e si avvicinarono al veicolo chiedendo di procedere ancora per alcune decine di metri per andare sulla pesa sul lato opposto. I due camionisti in dolo evidente dichiararono che il camion non poteva spostarsi perché aveva un guasto al motore. I poliziotti non credettero a quella evidente scusa e insistettero. Si passò alle parole anche violente e i due militi chiesero aiuto a colleghi che giunsero di rinforzo sul posto provenienti da Modena con una "volante", qualche tempo dopo. I due camionisti pensarono che dopo un po' di tempo i militi se ne sarebbero andati e loro avrebbero potuto proseguire il viaggio. Ma così non fu. I poliziotti si alternarono nell'attesa e rimasero così sul posto, pronti a dirottare sulla pesa il veicolo in eventuale ripartenza. Intervenne anche il Comandante della Polizia Stradale di Modena che cercò di risolvere la situazione in modo amichevole senza ottenere alcun risultato. Intanto molte persone che avevano assistito alla scena stazionavano nei pressi per vedere come sarebbe andata a finire. Siccome la situazione non si sbloccò, mi pare che venne comunque elevata contravvenzione con conseguente obbligo di scarico della parte del carico eccedente l'eventuale sovraccarico al momento della ripartenza.
Il Comandante della Polizia Stradale intervenuto diede ordine a tutte le pattuglie della sua giurisdizione di fermare ogni volta quel camion nel momento del transito nel loro territorio e del quale furono diramate le caratteristiche via radio, e multarlo tante volte quante fossero stati gli interventi, nel caso che il carico in sovrabbondanza non fosse stato nel frattempo rimosso. Che tempi erano quelli!
Ma ritorniamo al nostro probabile, anzi sicuro, acquisto della mia nuova bicicletta. I Saguatti, padre e figlio, erano già conosciuti da tempo da papà e furono molto gentili nell'illustrare le varie tipologie di biciclette che avevano in quel momento in vendita. Il mio occhio subito si fermò su una in particolare, ma lasciavo al papà il compito di conoscere caratteristiche tecniche e soprattutto i prezzi. Quando finalmente mi chiese se ve ne era una che mi aveva interessato più delle altre indicai quella che mi piaceva di più. Era una stupenda Legnano nera con alcune finiture in giallo tenue che aveva anche un bellissimo cambio sulla ruota posteriore a tre velocità. La mia idea fu accettata da papà e quella fu la mia nuova bicicletta che mi avrebbe accompagnato per buona parte della mia vita.

Ritornai a casa con papà, io davanti e lui dietro, e non mi sembrava vero di possedere quella fantastica bici con il cambio che azionai credo un centinaio di volte nel tratto di quattro chilometri che separano Castelfranco Emilia da Riolo. Papà mi diceva: *Bèda c'al sràump* (stai attento che si rompe)! Anche mamma sostenne che era veramente una bella bicicletta e mi disse di farne buon conto. Così è stato. È rimasta per molti anni la mia bicicletta. Con questo mezzo di locomozione sono andato in tutti i posti possibili; così sono salito fino a Guiglia, molte volte, facendo una bella escursione con i miei due amici, Sergio Righi e Gilberto Galletti.
Era bello salire su per la collina, pian piano, perché la fatica si faceva sentire. La circolazione, a quei tempi, era molto scarsa e non si correvano pericoli. A metà della salita vi era una fontana (*la funtanèina*) e lì ci si fermava per bere e poi si ripartiva per l'ultimo tratto di salita. Si arrivava fino al Convento che era una costruzione situata un po' più in alto rispetto al resto del paese.
Più tardi negli anni ebbi occasione di constatare che proprio in vicinanza di quel sito abitava un mio compagno di scuola dell'Istituto Tecnico Industriale. Si chiamava Giovanni Andreotti che poi ritrovai anni dopo come collega di lavoro all'Istituto di Fisica dell'Università degli Studi di Modena (diventerà di Modena e Reggio Emilia molti anni dopo). Ci si riposava un po' all'ombra e poi si scendeva a precipizio lungo la discesa che in un batter d'occhio ci riportava a Vignola. A volte ci si fermava all'uscita del paese ai Laghetti dei Ciliegi dove assistevamo alla cattura di qualche pesce, anche di notevoli dimensioni, da parte di pescatori paganti. Poi di filato fino a Riolo, passando per Spilamberto, San Cesario, Castelfranco Emilia e infine di nuovo a casa. Erano circa trenta chilometri all'andata e altrettanti al ritorno, questi ultimi ovviamente molto meno faticosi. Era una gita di circa sessanta chilometri che si faceva in allegra compagnia e io, dotato di una bicicletta con cambio, ero sicuramente facilitato rispetto a chi aveva un velocipede a coppia fissa.
Qualche volta Sergio Righi, che era dotato di una bici piccola e adatta alla sua persona, aveva bisogno in salita di un aiuto e io mi prestavo, affiancandolo, a fornire quella trazione minima necessaria affinché non rimanesse indietro. Mi afferrava per un braccio e insieme si saliva fino in cima. Qualche volta, avendo più tempo a disposizione, arrivati all'inizio del paese di Guiglia, invece di procedere verso il Convento, si svoltava a sinistra in prossimità di un noto ristorante che si chiamava "Le Tre Lune" e si proseguiva verso Zocca. La cosa era traditrice perché subito vi era discesa e poi la strada risaliva verso i Sassi di Rocca Malatina. Se si lasciava andare la bici in discesa, poi al ritorno era salita e allora la fatica aumentava, ma eravamo molto giovani e la forza muscolare non ci mancava di certo. Con quella bicicletta mi sentivo anch'io un quasi corridore e tante volte mi immedesimavo e facevo finta di essere in gara con qualcuno che mi stava davanti e spingevo al massimo la mia velocità per raggiungerlo.
Un giorno mi capitò fra le mani una rosa di plastica con relativo gambo e foglie annesse. La misi attorno alla guaina del freno anteriore e lì è rimasta per moltissimi anni. A chi mi chiedeva che cosa rappresentasse rispondevo che non rappresentava proprio niente; era solo un "tocco" personale a quella mia personalissima bicicletta.
Mi ha seguito a Castelfranco Emilia dopo l'unione con mia moglie, poi in quel di Modena dopo il mio definitivo trasferimento in città e la sua separazione dal sot-

toscritto fu segnata alla fine del secolo scorso, quando passò di mano, dietro piccolo compenso, ceduta a un dottore extracomunitario che, giunto a Modena, aveva bisogno di spostarsi dalla sua residenza alla sede dell'Università nella quale lavorava. Mi dispiacque tantissimo, ma siccome non la utilizzavo più scelsi il male minore e la cedetti. La ricordo ancora con affetto, mia compagna di tante scorribande e dalla quale non ho mai ricevuto danni. Non ricordo, infatti, una caduta nella quale io sia stato coinvolto con quella mia favolosa Legnano del 1958.

Il motorino

Arriviamo così ai quattordici anni e come ben si può capire a quell'età si incomincia a scalpitare per passare dalla bicicletta al tanto agognato motorino.
Qualche mio amico già lo possedeva e questo non fece che aggravare l'ansia per averlo. Timidi accenni furono lanciati, ma rimasero inascoltati e poi qualche segnale fu captato che andava nella giusta direzione. Nel frattempo mi guardavo attorno e cercavo l'esemplare a me più congeniale. Un giorno trovai ciò che cercavo.
A Castelfranco Emilia vi era un rivenditore di biciclette e di motorini che a quel tempo aveva un mercato abbastanza consolidato. Era il negozio gestito da Dino Dondi e da sua moglie in Via Dalla Vacca. Il colpo di fulmine mi colpì nel momento che passando in Via Emilia nelle vicinanze della bottega di meccanici di biciclette dei Saguatti, vidi in vetrina un meraviglioso ciclomotore da 48 cc, marca Morini, rosso di colore che attirò subito la mia attenzione. Dondi, infatti, aveva una vetrina per esporre i suoi prodotti in quel punto, mentre il punto vendita e riparazione era nella via poco distante prima citata.
Ci lasciai gli occhi e ogni volta che passavo in quel punto, la bicicletta si fermava automaticamente. Ne parlai a papà che prese atto, ma non proferì alcuna parola. Passò qualche giorno e io ritornai all'attacco, non si può mai sapere, pensai e ricevetti un assenso di massima. Ovviamente a quel punto la mia insistenza crebbe e siccome andavo già a lavorare in estate presso la segheria dei Roatti, dissi a papà che anche io avrei contribuito con i miei risparmi per acquistare quello stupendo esemplare di motorino. Una domenica andammo a vederlo a distanza ravvicinata e il solo fatto di poterlo toccare mi procurò una felicità impossibile da descrivere. Aveva il parafango anteriore non come i soliti motorini, ma richiamava in parte quello delle moto da corsa. Era molto più lungo e ricopriva anche la parte anteriore della ruota fino a raggiungere l'altezza del mozzo. Il sedile era unico, cioè era allungato e inglobava sia quello del guidatore che quello di un eventuale passeggero che però era vietato trasportare. Ci fu una lunga trattativa fra papà e Dondi e vi posso garantire che trattare una vendita con papà a quei tempi era una fatica mostruosa. Aveva una tecnica particolare: sembrava non interessato all'acquisto e pertanto partiva da un'offerta abbastanza distante dalla richiesta del venditore e poi pian piano l'uno e l'altro cercavano di convergere e per il

venditore era un'impresa titanica. Alla fine si trovò un punto di incontro favorevole alle due parti e in quell'istante la mia gioia raggiunse livelli che nessun strumento sarebbe stato in grado di misurare. Dondi disse che aveva bisogno di qualche giorno per assettare il veicolo e a metà settimana si partì da Riolo per il recupero del mio primo mezzo motorizzato.
Ora dovete sapere che io fino a quel momento ero assolutamente digiuno di conoscenze di guida di qualsivoglia velocipede e pertanto non sapevo assolutamente quali erano le funzioni da eseguire in rapida successione per essere in grado di portare il mio stupendo veicolo in quel di Riolo. Da un po' di tempo stavo attento a chiunque mi capitasse a tiro con un motorino per carpire le modalità di "messa in moto" e di inserimento delle marce. La funzione principale era quella di aprire il rubinetto della miscela e poi dare un violento colpo al pedale di avviamento e contemporaneamente aiutare l'avvio del motore con un po' di gas utilizzando la manopola apposita situata sul manubrio. Seguiva poi il "tiro" della leva della frizione e contemporaneamente si inseriva la prima marcia ruotando la stessa manopola alla quale era collegata la frizione. Al rilascio, dolce, della leva della frizione si aveva l'inizio del moto del motorino. Seguivo poi con lo sguardo la fase di inserimento della seconda marcia, dopo aver notato che in quel frangente si toglieva per un attimo il gas. Insomma dal punto di vista teorico ero preparato, ora bisognava mettere in pratica ciò che avevo visto.
Al ritiro del motorino, Dondi mi ricapitolò brevemente le fasi utili al buon funzionamento e alla migliore guida del mezzo e poi, fatti i dovuti auguri, mi consegnò l'oggetto del desiderio tanto atteso. Per prima cosa chiesi se vi fosse miscela nel serbatoio e avuto conferma che vi era il minimo indispensabile, subito feci un congruo rifornimento presso il distributore Esso situato di fronte. Papà intanto seguiva tutte le mie mosse e, seppur distante, partecipava con gli occhi al mio operare.
Ora arrivava il bello. Aprii il rubinetto della miscela e mi preparai per la prima messa in moto. Tutto funzionò alla perfezione e allora montai in sella e cercata la prima marcia, rilasciai dolcemente la frizione e contemporaneamente diedi un filo di gas. Certamente la cosa vi farà sorridere, ma quelli furono attimi indimenticabili e quando il motorino finalmente iniziò la sua corsa, tutti i dubbi che in quel momento mi assalivano, scomparvero come d'incanto. Accelerai ancora un po' e poi mentalmente ripassai la sequenza per introdurre la seconda marcia: togliere il gas, tirare la frizione, ruotare la manopola corrispondente alle marce fino alla seconda tacca riportata sul manubrio, rilasciare dolcemente la frizione e accelerare. Tutto perfetto, ma intanto ero arrivato alla Corona e qui bisognava svoltare a sinistra in direzione di Riolo percorrendo la Via Larga. Mi avvicinai alla mezzeria della Via Emilia, rallentai, tirai la frizione togliendo contemporaneamente il gas e tirai il freno a mano e schiacciai quello posteriore a pedale fino ad arrestare il motorino. Diedi la precedenza ad un'auto che proveniva dalla direzione di Bologna e poi ripetei di nuovo la procedura dall'inizio. Mi ricordo che proseguii la mia marcia solo in seconda fino a raggiungere il passaggio a livello che era ovviamente a sbarre abbassate. Mi fermai e aspettai a motore spento il passaggio del treno. Intanto ricevetti i complimenti da un signore che passando al mio fianco in bicicletta notò il mio motorino nuovo fiammante e mi disse di stare attento, perché era facile cadere. Diamine se stavo attento! Avevo avuto tante di quelle indicazioni in

merito da mamma e papà che in ogni momento mi ritornavano alla mente e cercavo fin dall'inizio di farne buon uso.
Le sbarre si alzarono e si ripartì. Finalmente ebbi modo di lanciare il motorino in terza marcia e proseguii spedito con l'aria che mi colpiva in faccia. Una felicità immensa invase tutto il mio corpo e in un batter d'occhio raggiunsi il portone di casa. Svoltai nel cortile di casa e immediatamente mamma si accorse del mio arrivo e mi chiese se la prima guida si era svolta in modo ottimale. Era felice quanto me e subito volle vedere da vicino quel fantastico motorino di colore rosso che sarebbe stato il fedele compagno di quattro anni della mia vita.
Papà intanto era rimasto in quel di Castelfranco Emilia dove aveva alcune commissioni da sbrigare e poi anche lui ritornò a casa e si informò subito sul risultato del mio primo viaggio in motorino. Quanti chilometri io ho percorso con quel motorino è impossibile a sapersi, sta di fatto che ho raggiunto vari luoghi: da Modena a Bologna, da Crevalcore a Zocca tanto per citare qualche viaggio compiuto in sella a quel mio fantastico cavallo meccanico.
Non era velocissimo e raggiungeva a mala pena i cinquanta chilometri orari e non mi è mai passato per la mente di operare sul carburatore quelle modifiche che mi avrebbero permesso di raggiungere anche i settanta chilometri orari, cambiando le dimensioni di alcuni tubicini (*al ziglòr*) in cui transitava la miscela, maggiorandone la capacità di transito della stessa. I miei amici lo avevano fatto e pertanto quando andavamo in giro in compagnia io ero sempre l'ultimo ad arrivare a destinazione, ma la cosa mi lasciava del tutto indifferente. Il risultato fu che io guidai il mio velocipede per quattro anni senza alcun problema, mentre i miei amici ebbero tutta una serie di inconvenienti tecnici che portarono alla sostituzione del motorino in loro possesso.
Le cadute furono rarissime e solo dovute al grande ghiaccio che negli inverni a cavallo degli anni sessanta sembrava che si divertissero a frenare l'uso del velocipede. Avevo acquistato anche i due gambali (*i gambì*) che applicavo come carenatura appunto nei periodi freddi e un bel parabrezza (*al parabrìs*) era montato sul manubrio con l'applicazione allo stesso di due appositi sostegni verticali. Insomma, neanche il freddo pungente mi tratteneva nell'usare quel mezzo di locomozione, ma il ghiaccio sulla strada era il vero pericolo sempre da tenere in considerazione.
Un paio di cadute me le ricordo ancora, senza conseguenze sul mio corpo, ma con qualche segno sulle parti sporgenti della carenatura. Ci si rialzava e si controllava subito lo stato del motorino, magari incurante delle abrasioni ricevute o dei vestiti lisi dalla strisciata sul ghiaccio. Per fortuna comunque furono sempre cadute avvenute a bassa velocità e, di conseguenza, non gravi, una delle quali avvenne in prossimità dell'allora Teatro Comunale di Castelfranco Emilia e una in prossimità del bosco di Melara sulla Via Emilia mentre andavo a trovare zia Marcellina alla Cavazzona.
La sella allungata dava a quel mezzo un certo tono di sportività e ricordo di aver messo un panno avvolto sullo stesso, legato con elastico, che poteva divenire utile nei momenti che ci si dovesse fermare in un prato per una merenda o uno spuntino. Era quel medesimo panno che poi lasciai al pronto soccorso di Cento quella volta che dovetti assistere un paio di feriti in un incidente stradale, al ritorno da una battuta di pesca e di cui abbiamo già narrato in altra parte.

La convivenza tra il sottoscritto e il motorino rosso durò quattro anni fino al conseguimento della patente di guida per l'auto. Alla fine il motorino fu venduto a Guido Bertoni (1908 - 2006), papà di mio cognato Alfredo, che lo acquistò per suo figlio Andrea, il più giovane della famiglia. Mi dispiacque molto separarmi da quel mezzo che mi fu tanto amico e per tanto tempo, ma la vita è fatta anche di queste cose e l'aspettativa dell'auto che arrivò nel frattempo, lenì sicuramente la ferita.

La patente

Si arrivò così al compimento del diciottesimo anno di età, alla quale corrisposero due avvenimenti simultanei: il conseguimento della licenza di porto di fucile ad uso caccia di cui abbiamo già parlato in altra parte e l'iscrizione alla scuola di guida presso l'ACI di Castelfranco Emilia per il conseguimento della patente B (*la patèint*) di guida per l'autovettura. Eseguite tutte le formalità burocratiche relative all'iscrizione al corso, incominciarono le sedute teoriche dove un istruttore, devo dire molto bravo, cercò di erudire i partecipanti sulle norme del codice della strada e sui vari organi di funzionamento di un'autovettura. L'istruttore si chiamava Manopelli, molto burbero, in special modo nel momento delle lezioni di guida, delle quali parleremo più avanti, ma molto pronto ad elargire tutte quelle informazioni che si dovevano conoscere per superare gli esami sia teorici che pratici.
Dopo una serie di lezioni in sede con l'utilizzo di dépliant, cartine e schemi, aiutati anche da una pubblicazione che doveva essere studiata da ciascuno dei pretendenti il documento di guida, arrivammo al punto di cominciare a compilare i quiz che ci erano assegnati ogni volta per controllare il nostro stato di apprendimento raggiunto. Questi quiz, a risposta multipla, erano poi corretti dall'istruttore e la volta successiva ci erano restituiti con le eventuali correzioni del caso. Devo dire che ero abbastanza bravino in materia e gli errori commessi nella compilazione dei vari quiz si riduceva a pochissime unità e molto spesso con nessun errore. Dopo un certo tempo si cominciò la guida pratica. Bisognava acquistare dei bollini dall'ACI e poi ad ogni guida ne era applicato uno in una specie di cartella che comprovava lo stato di apprendimento anche della parte pratica di guida. Si girava per venti minuti per ogni guida per le strade di Castelfranco Emilia sotto l'attenta supervisione dell'istruttore Manopelli che aveva i doppi comandi a pedale della vettura utilizzata. Era una Fiat 600 e le prime guide furono un po' tribolate. Le sgridate si susseguirono per un po', perché non si ottemperava a quelli che erano i dettami dell'istruttore.
Una volta però capito bene il modo di operare, tutto fu molto più facile con buona pacis anche da parte dell'istruttore. Era rosso di capelli oramai radi, ma era veramente un vero istruttore. Pretendeva sempre il massimo da ognuno di noi e se anche poteva sembrare un po' indisponente, devo dire che fu un ottimo insegnante. Mi ricordo ancora il suo consiglio circa la distanza di sicurezza che si doveva tenere rispetto al vei-

colo che ci precedeva: "Chi ci precede potrebbe decidere di frenare talmente bruscamente da mettersi in verticale e noi si deve reagire senza andarlo a tamponare". Ora io penso ancora a quel lungimirante esempio della macchina che si mette in verticale e sorrido, ma cerco in ogni momento di mantenere vivo alla guida quel fondamentale consiglio. Intanto le lezioni teoriche proseguivano e anche la compilazione dei quiz non aveva tregua. Quando dalla correzione dei vari quiz fu evidente che un gruppetto di noi frequentatori erano oramai pronti, fummo segnalati per sostenere l'esame teorico in quel di Modena. Fummo indirizzati, una certa mattina, in Viale Montecuccoli a Modena dove si trovava una sede della Motorizzazione Civile. Era questa situata di fianco alla ferrovia e proprio di fronte allo stadio "A. Braglia", luogo dove la squadra di calcio dei canarini del Modena giocava le sue partite nella serie cadetta e che poi, proprio in quegli anni (1963) approdò alla massima serie.
L'anno in cui presi la patente fu quello stupendo 1964, durante il quale il grande Bologna di Fulvio Bernardini conquistò il suo ultimo scudetto del campionato di calcio della serie A (il settimo della serie). Ma torniamo a quella indimenticabile mattina.
Ci trovammo davanti al portone ancora chiuso e nel frattempo si chiacchierava e qualcuno ripassava dal libro in dotazione le ultime cose. Aprirono il portone ed entrammo in un grande locale più simile ad un capannone che ad una sala riunioni. Fummo tutti identificati e ci indirizzarono verso una serie di file di sedie di legno allineate, del tipo di quelle utilizzate alle feste dell'Unità e che a fine esercizio si potevano richiudere su se stesse. Su ogni sedia era collocato un quiz proprio uguale a quelli che noi per tanto tempo avevamo compilato nelle serate di scuola all'ACI. Mentre percorrevo una di queste file per prendere posto, il mio sguardo ispezionava i vari quiz e ad un certo punto notai proprio quello che avevo compilato la sera prima a scuola guida e che era risultato senza alcun errore. Mi fermai di botto e lasciai defluire altri esaminandi lungo il proseguimento della fila. Da lì, pensai, non mi avrebbe spostato neppure una gru. Ci fecero sedere e ognuno prese possesso del proprio quiz, ovviamente uno diverso dall'altro. I commissari ci avvertirono che non era possibile copiare da foglietti eventualmente nascosti, e neppure era possibile suggerire informazioni ai vicini di sedia, pena la nullità della prova d'esame teorico. Ad un cenno ci fecero iniziare la prova che doveva terminare in un tempo stabilito. Intanto i commissari passavano vicino agli esaminandi controllando le operazioni di compilazione degli elaborati. Si doveva porre una crocetta a fianco della risposta che ritenevamo giusta. Fui fra i primi a finire la compilazione del quiz che erano, come già detto, a risposta multipla per ogni singola domanda. Ci dissero di aspettare fuori della sala perché ci avrebbero avvertito in modo tempestivo del risultato della nostra prova. Alla fine della prova eseguirono immediatamente la correzione degli elaborati e questa correzione funzionava così. Veniva posta una maschera forata sugli elaborati e se la crocetta compariva nel buco predisposto la risposta era giusta altrimenti era errata. Così facendo capirete che i tempi della correzione furono veramente rapidi. Chi non aveva commesso errori fu invitato ad andarsene perché ammesso alla fase successiva che consisteva nell'esame di guida pratica. Chi aveva commesso più di tre errori era bocciato e quindi doveva risostenere la prova teorica e coloro che avevano commesso da uno a due errori furono interrogati dalla commissione e in base alle risposte ottenute inseriti fra i promossi

oppure fra i bocciati.
Me ne andai soddisfatto e nei giorni seguenti perfezionai la mia abilità di guida sempre sotto l'attenta presenza dell'istruttore Manopelli che un bel giorno disse di avermi inserito fra coloro che dovevano recarsi a sostenere l'esame di guida pratica in quel di Modena. Finalmente era arrivato il grande momento, dopo aver imparato anche a parcheggiare sia in fila che a pettine. Ci trovammo davanti alla sede ACI di Castelfranco Emilia e salimmo su due auto dirette a Modena dove incontrammo altri candidati provenienti da paesi sempre della provincia di Modena e il Commissario della Motorizzazione Civile che doveva giudicare i vari candidati. Partì una colonna di varie macchine, ognuna delle quali aveva a bordo i candidati insieme agli istruttori e ogni tanto saliva un candidato sull'auto in prima fila dove, nei sedili posteriori, aveva trovato posto il nostro Giudice. Il candidato eseguiva gli ordini del Commissario e guidava per un certo tratto di strada e poi si fermava a lato e saliva un altro candidato. Finalmente toccò a noi di Castelfranco Emilia e il Commissario salì sull'auto con la quale avevamo sostenuto tante guide che oramai conoscevamo a memoria ogni sua funzione. Sull'auto dell'esaminatore saliva: un candidato, a fianco come passeggero l'istruttore che ci aveva insegnato il comportamento di guida e sul sedile posteriore, nel mezzo, il Commissario giudicante. Gli altri candidati in attesa dell'esame di guida seguivano su una seconda auto sempre dell'ACI di Castelfranco Emilia con un altro istruttore che ci informava sulla guida del candidato sotto esame. Diceva: "Sta guidando molto bene". Oppure diceva: " Ha commesso il tal errore. Cercate di non farlo quando tocca a voi".
Dopo un paio di candidati toccò al sottoscritto. Entrai nell'abitacolo e salutai il Commissario. Intanto il mio istruttore aveva dato i miei documenti di rito al Commissario e nel frattempo io mi posizionai sul sedile di guida, regolandone la posizione rispetto al volante e ai pedali e spostai lo specchietto retrovisore in modo da avere la massima visione retrostante possibile. Erano tutte manovre che ci erano state insegnate dall'istruttore che poi aveva insistito tante volte sulla necessità di guardare di lato, sulla sinistra, prima di partire per evitare un'eventuale collisione con qualsivoglia veicolo che nel frattempo fosse sopraggiunto. Eseguii tutte le formalità di rito e ad un cenno del Commissario misi in moto il motore dell'auto, accesi la freccia di sinistra, guardai per bene anche sul lato destro e stavo per partire quando il Commissario, resosi conto che stavo per fare un errore determinante ai fini del risultato dell'esame di guida disse: "Si ricordi che siamo in sosta". Quante volte l'istruttore ci aveva insegnato che dopo aver posteggiato l'auto si dovevano eseguire alcune manovre fondamentali: spegnere il motore, inserire la prima marcia dopo aver azionato il pedale della frizione e tirare il freno a mano. Ora chi mi aveva preceduto aveva ottemperato giustamente a queste formalità, ma io, nella fase critica dell'esame mi stavo scordando di allentare il freno a mano immediatamente prima della partenza. Il risultato sarebbe stato quello di far spegnere immediatamente il motore e di conseguenza inquinare fortemente il risultato del mio esame di guida. L'Esaminatore, forse per aiutarmi, mi segnalò il fatto che eravamo in sosta e subito afferrai il concetto ed eseguii la manovra di togliere il freno a mano. Eravamo in Viale Fontanelli e mi fu chiesto di girare a destra più avanti in Viale Monte Kosica. Feci tutto alla perfezione e dopo soli trecento metri, mi fu chie-

sto di parcheggiare sul lato destro della stessa strada. Misi la freccia di destra, guardai a destra in modo da evitare contatti con ostacoli che sopraggiungessero, accostai dolcemente al marciapiede, spensi il motore, inserii la prima marcia e infine tirai il freno a mano. Mi disse di scendere e ripetei, anche in quel momento, tutte le sequenze che il mio istruttore mi aveva imposto tante volte: guardai a sinistra per bene, aprii delicatamente la portiera dell'auto, scesi, salutai e rinchiusi. Avevo terminato la mia prova nel breve svolgere di appena un paio di minuti. Salii sulla seconda auto e un altro candidato prese il mio posto. L'istruttore della seconda auto confermò, che a suo giudizio il mio esame era andato bene e quando riferii dell'accaduto sul freno a mano, si mise a ridere e chiese agli altri che dovevano ancora fare l'esame di stare attenti.
Alla fine dell'esame ci ritrovammo tutti quanti attorno al nostro istruttore per avere diretta notizia del risultato del nostro esame. Fummo tutti promossi tranne uno che ci rimase molto male, ma il nostro istruttore spiegò i motivi secondo i quali non era stato possibile promuoverlo. Dopo qualche giorno fui in possesso di quel sospirato documento, tramite il quale potevo guidare un'auto che ancora però in quel momento non avevo.

La prima auto

E così ricominciò il martellamento su mio papà per avere il possesso dell'auto che a quei tempi era veramente una cosa fantastica. Erano ancora in pochi quelli che potevano permettersi l'uso di un'auto, anche se i tempi erano nel frattempo cambiati e di molto. Siamo, infatti, nell'anno 1964 e il boom economico era praticamente già prossimo ad esaurire la sua formidabile forza di espansione dell'industria in un Paese uscito a pezzi dall'ultimo conflitto mondiale. Non che i soldi disponibili fossero molti, ma vi era la possibilità di avere un'auto di piccola cilindrata, che sarebbe servita a tutta la famiglia per spostamenti fino a quel momento possibili prima con il calesse poi con la bicicletta e infine con l'utilizzo di uno scooter Lambretta di 125 cc acquistata usata e di cui parleremo.
Papà cominciò le solite consultazioni per vedere se era il caso di trovare un mezzo, magari usato, ma ancora in buono stato. Arrivò la notizia che un ragazzo, impiegato presso una ditta che produceva indotto per la fabbrica Fiat e, se ricordo bene, abitante a Panzano, vendeva la sua auto, una Fiat 600 di ultima generazione con le porte che si aprivano controvento, mentre nei modelli precedenti le porte si aprivano in senso opposto. Essendo un dipendente equiparato a quelli Fiat, questi aveva la possibilità di acquisire una nuova auto ogni sei mesi a prezzo ridotto e pertanto rivendeva a un privato l'auto al prezzo che lui aveva dovuto elargire a Fiat per l'acquisto senza praticamente rimetterci alcunché. Conveniva ugualmente all'acquirente perché il prezzo era sicuramente buono rispetto al mercato dell'usato di quel tempo e in più si aveva la conoscenza diretta di chi aveva guidato quell'auto.

Papà prese contatto con il venditore e al termine di una lunga trattativa si arrivò alla cessione. Furono espletate tutte le formalità di rito, relative al passaggio di proprietà presso l'agenzia di pratiche automobilistiche dei fratelli Zini che si trovava in Via Circondaria Nord a Castelfranco Emilia, praticamente nell'isolato dove ora è collocato l'Ufficio Postale. Seguì la stipula di un'assicurazione, a quel tempo non obbligatoria, atta a coprire eventuali incidenti che potessero capitare e quindi si era pronti per venire in possesso dell'auto acquistata.
Fu un giorno indimenticabile. Il venditore fornì il mezzo, dandomi le utili informazioni circa lo stato dell'olio motore che doveva essere sostituito dopo un certo chilometraggio effettuato. Mi sistemai al posto di guida, controllai che tutto fosse in ordine e ruotai per la prima volta la chiavetta di accensione. Il caratteristico rombo del motore della Seicento ruppe il silenzio che nel frattempo mi circondava. Salutai e introdussi la prima marcia partendo da quel luogo in cui avevo cominciato la mia unione con la prima auto. Ricordo ancora il numero di targa della mia prima auto anche se sono trascorsi ben 45 anni: era MO -109920. Il suo colore era bianco e splendeva ai raggi del sole che quella mattina mi accompagnava nel primo viaggio a quattro ruote con un'auto di proprietà. Arrivai a casa e subito i miei familiari vollero vedere la macchina e feci un giro con alcuni di loro per provare insieme l'emozione della prima auto entrata a far parte della famiglia. Solo la nonna Maria rifiutò, dicendo che non era roba per lei, abituata da sempre ad andare a piedi alla prima messa domenicale e a spostarsi, pochissimo, quando proprio non vi era altra possibilità con il calesse che però nel frattempo era andato in disuso.
La macchina era sempre pulitissima e il sottoscritto ogni volta che pioveva provvedeva alla sua asciugatura sistematica, operazione che esercito ancora oggi. Il garage era la prima parte della cantina e per entrarvi bisognava stare attenti a non toccare le due parti laterali del portone di accesso. La cosa, che è rimasta impressa nella mia memoria, fu il primo rifornimento che effettuai al distributore della Shell di Castelfranco Emilia, che si trovava di fronte all'allora Cinema Varietà, sulla Via Emilia, proprio dove iniziava Via Dalla Vacca e gestito da uno dei fratelli Ferrari, parente di quel Pio Ferrari che era stato anche nostro "servitore" in tempi passati. Quel luogo è denominato Piazza Curiel. Fu inserita benzina per tremila lire e il serbatoio risultò quasi pieno! Stavo molto attento nella guida, ma nonostante ciò in un pomeriggio di ottobre inoltrato mi capitò il primo e unico, fino a questo momento, incidente stradale, nel quale io fui coinvolto. Stavo percorrendo Via Ripa Superiore a Castelfranco Emilia in direzione di Bologna e giunto all'incrocio con Via Dalla Vacca rallentai come d'obbligo. Dovetti comunque occupare parte dell'incrocio perché non era altrimenti visibile il lato destro della strada. Notai il sopraggiungere di una Vespa ad andatura spedita e per di più con il conducente rivolto quasi con il capo all'indietro intento a salutare un conoscente. Benché io a quel punto mi ritrovassi fermo, l'altro conducente si accorse troppo tardi della presenza dell'auto e mi impattò sulla parte anteriore destra rovinando di conseguenza a terra. Lo soccorsi immediatamente e chiesi la testimonianza di un signore che aveva sicuramente visto tutto trovandosi a lato e in posizione sicuramente ottimale. Era il conduttore Bastia di quel camioncino che veniva a prelevare la segatura (*la sgadèzza*) nella segheria dei fratelli Roatti. Me lo ricordavo bene visto che

io in tempi precedenti avevo lavorato nei mesi estivi presso quella segheria. Ci rimasi male, quando mi disse che non aveva visto nulla dell'accaduto. Ma come, pensai, era a meno di due metri dall'accaduto e non si è accorto di nulla? Come ben si può intuire anche in tempi molto remoti vi era già il vezzo di non farsi immischiare in faccende di altri. Pazienza, mi dissi, le Autorità intanto chiamate sul posto avrebbero verificato come minimo una corresponsabilità anche perché si notava che il veicolo che mi aveva colpito era in terza marcia e pertanto la sua velocità non era sicuramente consona all'avvicinamento di un incrocio, anche per il fatto che le case, situate fin sul marciapiede dell'incrocio, non davano possibilità alcuna di vedere con un certo anticipo l'arrivo di altri veicoli dalle due parti laterali.
Intervennero i Carabinieri della Stazione del Capoluogo che fecero sommari rilievi e una serie infinita di domande più relative a chi io fossi e che cosa facessi nella vita che alla situazione relativa all'incidente. Ci rimasi male, ma cercai di non irritare il milite che probabilmente era il Comandante, rispondendo in modo educato e sereno ad ogni domanda mi fosse richiesta. Alla fine si passò a verbalizzare l'incidente vero e proprio e la cosa fu molto breve in quanto si sostenne che io, avendo la destra impegnata, avrei dovuto, codice stradale alla mano, dare la precedenza. Feci notare che io ero già fermo al momento dell'impatto e nel momento che mi fossi fermato un po' più indietro rispetto all'asse dell'incrocio, non avrei mai avuto la possibilità di vedere l'altro mezzo sopraggiungere e in più richiamai la sua attenzione su quella terza marcia ancora inserita nel mezzo incidentato che era una chiara dimostrazione del fatto che l'altro conducente procedeva verso l'incrocio a velocità sicuramente non consona a quel tratto di strada. Se poi avessi avuto il supporto del testimone che l'altro conducente in quel momento era distratto avendo il capo rivolto praticamente all'indietro, le mie ragioni sarebbero state molto più rilevanti.
Purtroppo così non fu e la colpa mi fu assegnata in toto e quel fatto ancora, come si suol dire, "mi sta su". Ritornai a casa e subito informai papà che mi ricordo ancora stava in quel momento seminando il grano. Mi disse che bisognava prima di tutto ritornare in quel di Castelfranco Emilia per avere informazioni sullo stato di salute del signore che aveva avuto l'impatto e avuto conoscenza che era stato ricoverato nell'ospedale di Castelfranco Emilia, lo andammo a trovare immediatamente. Ci informammo dall'interessato stesso sullo stato di salute di quel momento e fummo subito tranquillizzati dal fatto che riscontrammo solo lievi contusioni e abrasioni dovute all'impatto sull'asfalto. Sarebbe rimasto per un giorno in osservazione a scanso di problematiche al momento inesistenti.
A quel tempo non vi era decurtazione di punti sulla patente e ricordo che per quell'incidente non fu nemmeno elevata contravvenzione. Tutto fu sanato a livello di assicurazione e la cosa finì lì. Rimane comunque sempre il ricordo di una situazione, per certi versi paradossale, di un incidente che almeno si poteva attribuire a un concorso di colpa e a una non testimonianza da parte di una persona che fra l'altro, conoscevo benissimo. Venni a sapere a cose oramai definite, che l'incidentato era un suo amico e pertanto fu subito chiara la sua presa di posizione in quel momento: non voleva arrecare alcun danno all'amico a scapito dell'imparzialità che un testimone dovrebbe avere come unico sistema di vita.

Portai dopo qualche giorno la macchina in carrozzeria per togliere l'ammaccatura provocata nell'incidente e per dimenticare in fretta quell'episodio abbastanza traumatico anche per me che comunque non avevo subito alcun danno fisico. Per fortuna e anche per una guida abbastanza corretta, cercando sempre di ottemperare alle regole del codice della strada, non ebbi più incidenti stradali sia con quell'auto che con le altre quattro che la sostituirono in tempi successivi.
Con quella, per me favolosa Fiat 600, mi presi anche la prima multa. Come dimenticarla! Provenivo da Marano sul Panaro e stavo per raggiungere il centro cittadino di Vignola, quando un semaforo mi diede il giallo proprio in prossimità della riga trasversale dove i veicoli si devono fermare al rosso. Il mio istruttore di scuola guida mi aveva a più riprese detto che nel caso specifico, quando si era sicuri che non ci si sarebbe potuti fermare prima della riga bianca e così facendo si sarebbe, per forza di cose, dovuto occupare una parte dell'incrocio, il codice stradale permetteva di liberare al più presto l'incrocio procedendo a velocità comunque moderata e prima dell'avvento del segnale semaforico rosso. Ripassai velocemente quella prassi e notato che alcune decine di metri più avanti vi era un secondo semaforo giudicai che ero proprio in quella fase, richiamata più volte dal nostro istruttore, durante il periodo dedicato all'apprendimento delle nozioni atte a superare l'esame relativo al conseguimento della patente. Non lo avessi mai fatto. Un fischio acutissimo riempì le mie orecchie e un vigile, prima inesistente, comparve come d'incanto e con la paletta mi ordinò di accostare. Feci la manovra in breve tempo, considerata anche la bassissima velocità che avevo in quel frangente. Prima di ogni altra cosa sostenne che io ero transitato al semaforo precedente con il segnale rosso: io cercai di confutare la sua affermazione educatamente anche con il sostegno della mia fidanzata che mi sedeva accanto. Non volle sentire ragioni e disse perentorio che l'oblazione era di lire mille che si poteva effettuare immediatamente.
A quel punto era oramai inutile insistere, anche se la rabbia mi assalì, perché era un lampante sopruso di un incaricato alla sorveglianza della circolazione urbana. Presi il portafoglio ed estrassi un biglietto cartaceo da mille lire non senza imprecazioni che mi salivano dalla mente ma che cercavo di dominare come persona civile. Appena ricevuto il modulo relativo all'oblazione mi venne in mente quello che avevo imparato alla scuola guida. Quando un addetto alla vigilanza ci avesse fermato sia per un controllo che per elevare contravvenzione a seguito di un'infrazione doveva: porgere adeguato saluto, chiedere la visione del permesso di guida (*la patèint*) e richiedere il documento relativo al mezzo, cioè il libretto di circolazione. Il vigile in questione non aveva ottemperato a nessuna delle cose elencate e allora io diedi sfogo, educatamente, alle mie rimostranze. Sorvolai sulla prima, ma sostenni che forse potevo aver commesso, a suo dire, l'infrazione contestatami perché non ero in possesso del documento atto alla guida e forse potevo anche essere alla guida di un'auto, (perché no?) rubata.
Non avendo chiesto i due documenti di cui sopra, forse il suo atto relativo alla emissione di multa a seguito di infrazione era un po', come dire, illegittima. Lo vidi sbiancare e farfugliare qualche frase di circostanza che comunque non alleggerivano affatto il suo strano comportamento. Chiesi il suo numero di matricola che comunque avevo già riscontrato sul suo berretto, riservandomi all'indomani di fare giusto esposto al suo

Comandante e per conoscenza al Sindaco del Paese. Credo che, ripensando a quanto avvenuto, quel solerte vigile, se avesse potuto, avrebbe sicuramente evitato di fischiare quella che a tutti gli effetti mi era sembrata una forzatura. All'indomani, lavorando nella struttura universitaria con un professore che abitava in Vignola (Prof. Romolo Biolchini), chiesi lumi su quello strano vigile urbano. Appena ebbe conoscenza di chi stavamo parlando scoppiò in una fragorosa risata che ancora mi risuona nelle orecchie. Chiesi spiegazioni e mi riferì che oramai "il nostro" era diventato, come dire, il simbolo negativo dell'Amministrazione Comunale, in quanto era stato protagonista di innumerevoli altre contestazioni da parte di cittadini che avevano, loro malgrado, dovuto soccombere alle sue strane interpretazioni concernenti l'interpretazione del codice della strada. A quel punto, decisi che era inutile proseguire nell'intento di far valere le mie, che ritenevo giuste ragioni, e lasciai perdere.
Quando ci ripenso però mi ricredo ancora: dovevo chiedere spiegazioni a chi di dovere, se non altro per non permettere ad una persona di compiere soprusi su inermi cittadini, almeno per farlo desistere dal continuare la sua opera. Questa situazione, che ho appena descritto, non fu però del tutto negativa, anzi, penso proprio che per certi versi abbia contribuito a farmi crescere in fretta e mi vengono ancora in mente le parole di mio nonno Vincenzo il quale diceva: "Il mondo si divide in due parti: una che vuole sopraffare l'altra e quest'ultima che cerca in tutte le maniere di contrastare questo disegno". Ribadisco che il nonno era un saggio pur avendo potuto frequentare solo la terza elementare che ai suoi tempi era l'unica possibilità che le popolazioni rurali avevano. A ben vedere non è cambiato nulla e ai giorni nostri il pensiero del nonno è più che mai attuale.
Ricordo anche un aneddoto: un giorno parcheggiai in Via Dalla Vacca proprio vicino alla casa della mia fidanzata. Conoscevo ovviamente quella strada come le mie tasche e quindi sapevo benissimo che ad un certo punto, vi era una zona di sosta vietata da segnaletica orizzontale opportuna, nella quale si poteva prendere una multa appunto per divieto di sosta. Controllai per bene la situazione statica ottenuta e notai che circa dieci centimetri del retrotreno dell'autovettura (il paraurti) fuoriusciva dalla fatidica linea bianca di sosta regolamentata. Pensai che per dieci centimetri certamente il vigile avrebbe chiuso un occhio e, infatti… quando scesi di nuovo per prelevare l'auto trovai la classica multa sul tergicristallo del parabrezza. Imprecai alquanto per la solerzia del vigile e conservai la contravvenzione, pronto a recarmi al Comando dei Vigili Urbani alla prossima occasione per il saldo dell'infrazione commessa. Dopo qualche giorno colsi l'occasione per andare al Comando per il saldo. Mentre entravo cercai di rileggere la multa che avevo nel frattempo già in mano e mi fermai di colpo. I dati inseriti in quel verbale non si riferivano alla mia auto ma ad un'altra, ovviamente compreso il numero di targa. L'addetto presente notò questo mio arresto improvviso nell'incedere verso di lui e gentilmente chiese che cosa volevo. Feci presente l'accaduto ed egli prese la multa e disse di stare tranquillo che avrebbe provveduto lui a recapitare la contravvenzione all'intestatario giusto. Mi spiegò poi che non era la prima volta che qualcuno metteva la multa ricevuta sulla macchina vicina, sperando in tal modo che altri pagassero per lui. Oppure era qualche buontempone che si divertiva a fare il cambio di destinazione ridendo alle spalle di entrambi gli automobilisti coinvolti.

Un'altra volta andammo, io e la mia fidanzata con l'auto in quel di Vidiciatico in provincia di Bologna. Cercavamo una sistemazione in albergo per le ferie che cominciavano qualche settimana dopo. Era una domenica pomeriggio e ci fermammo proprio al centro del paese davanti all'albergo che avevamo già avuto modo di frequentare in anni precedenti. Tutta la fila delle auto parcheggiate sulla destra nel senso di marcia erano in sosta vietata e un opportuno cartello lo stava ad indicare chiaramente. Nonostante ciò, avendo visto uno spazio vuoto anche noi parcheggiammo in sosta vietata, tanto pensammo, entriamo, chiediamo e se c'è posto si sposta l'auto in zona più consona, altrimenti si esce immediatamente e si riparte alla ricerca di altra soluzione logistica. Credo che il tempo trascorso non superò i tre minuti: entrammo e alla nostra domanda l'addetto alla reception rispose che per il periodo richiesto non era disponibile nessuna camera. Ringraziammo, salutammo e uscimmo giusto in tempo per vedere un vigile che a passo svelto si allontanava dalla nostra auto. Vuoi vedere che siamo riusciti a prendere la multa a velocità supersonica?
Ci avvicinammo e la multa era già posta in bella vista sul tergicristallo e notammo anche che solo alla nostra auto era stata elevata contravvenzione, mentre alle altre, sempre in divieto ma targate BO, non era stata somministrata alcuna contravvenzione. Mi saltò la mosca al naso, come si suole dire e rincorsi il vigile che cercava di dileguarsi. Chiesi spiegazioni relative al fatto che solo la mia auto era stata sanzionata e non le altre. Rispose con un sorrisetto malizioso che non poteva sanzionarle tutte, perché… non aveva tempo! Ma come, per la mia aveva trovato il tempo e per le altre no. Poi mi venne in mente che a quei tempi vi era un campanilismo feroce fra Modena e Bologna circa le partite di pallone e pensai di essere stato io preso in mezzo da questa diatriba di provenienza e avrei voluto urlare a quel vigile che se le cose stavano proprio così doveva comunque sapere che io tifavo Bologna da sempre! Diamine.
La mia fidanzata mi trattenne, perché aveva notato che ero ai limiti di una crisi di nervi, ma sfido chiunque a essere calmo in una situazione paradossale come quella in cui mi ero venuto a trovare. Fra un centinaio di auto tutte in divieto di sosta, solo la mia era stata sanzionata perché era la sola targata MO e le altre erano tutte targate BO! Così funziona il mondo! Qualche anno dopo la mia favolosa Fiat 600 cominciò a dare qualche segno di sofferenza meccanica e allora decisi, questa volta in modo autonomo, che era giunto il momento di sostituirla. Avendo la disponibilità economica sufficiente cercai l'auto che più mi avrebbe soddisfatto le mie esigenze di quel tempo. Erano gli anni della favolosa Fiat 128 e quella fu la mia scelta. Andai dal concessionario e fu stilato il contratto. Dovetti aspettare un congruo tempo, perché tutti volevano quella autovettura e Fiat non era in grado di soddisfare le richieste se non con tempi di qualche mese di attesa. Così fu, ma al posto di una macchina di colore verde che avevo scelto finii per prenderne una… gialla. Come mai?
Ogni tanto andavo dalla Concessionaria (Bellentani di Modena) per vedere a che punto eravamo della lista d'attesa e un giorno l'incaricato mi propose una Fiat 128 gialla al posto della verde che non arrivava mai. Stanco di aspettare accettai e qualche giorno dopo uscii dalla Concessionaria con la nuova fiammante auto gialla targata MO – 235556. Feci un giro per la città e qualche ora più tardi rientrando a casa (abitavo già a Modena) trovai la mia Fiat 600 parcheggiata sotto casa. Pensai che man-

casse una firma su qualche documento e salite le scale non trovai nessuno incaricato della ditta Bellentani ad attendermi in casa. Come mai allora la mia vecchia auto era lì? L'enigma fu sciolto dopo qualche ora: l'inquilino del piano di sopra, sapendo che io avrei dato in permuta la mia Fiat 600 alla Concessionaria, si era accordato con questa per acquisirla nel momento che io l'avessi portata in sostituzione di quella nuova.
Come è strano il mondo: io l'avevo offerta al personaggio in questione allo stesso prezzo che mi avrebbe elargito la Concessionaria, ma non accettò. Venni a sapere poi che l'aveva pagata esattamente la stessa cifra! Vai a capire le persone; forse credeva che io avessi gonfiato il prezzo. Sta di fatto che per un lungo tempo ebbi modo di osservare ancora la mia prima auto che venne ad abitare sotto lo stesso tetto. Intanto la Fiat 128 gialla fiammante riempì per alcuni anni la mia vita, ma devo onestamente dire che la felicità del possesso della mia prima auto non fu nemmeno sfiorata.
Con la Fiat 128 presi l'ultima multa e ancora per divieto di sosta. Avevo parcheggiato in Viale Reiter a Modena per andare in un ufficio situato in Via Emilia a poche centinaia di metri. In quel punto bisognava esporre il disco orario che permetteva la sosta per 30 minuti, più che sufficienti per espletare la missione impartitami. Mi dimenticai di esporre il disco orario e fatto un centinaio di metri mi venne in mente la dimenticanza. Corsi all'indietro e arrivai giusto in tempo per osservare il solito vigile urbano nell'intento di porre la solita multa sul solito tergicristallo. Cercai di convincerlo che l'auto era lì da un paio di minuti. Questi confermò quello che avevo detto, anzi disse di avermi osservato, mentre mi allontanavo, e aveva preso visione del fatto che, secondo lui, non avevo apposto il disco orario. Inutili furono i discorsi successivi; scattò quello che io chiamo il "muro di gomma" e dovetti prendere atto che l'infrazione non mi sarebbe stata in nessun caso abolita.
Dopo alcuni anni questa auto cedette il posto ad una Ford Escort (di questi tempi questo nome non è molto raccomandabile a seguito di alcune disavventure in materia di frequentazioni femminili da parte del "nostro" attuale, mentre scrivo, Capo del Consiglio dei Ministri) di colore bianco "sporco", targata MO 511459. Anche questa mi è stata di valido aiuto nel procedere della mia vita. Fedele compagna, al pari delle altre due, nelle varie battute di caccia. In quest'auto trovavano posto, il sottoscritto, il fedele cane Leo, gli amici delle battute e tutto ciò che serviva all'esercizio della caccia e in special modo quando si andava a capanno. In questo caso il baule era stracolmo di arnesi e richiami sia vivi che di plastica. Avevamo il capanno (*al casòt*) di tela per renderci invisibili agli uccelli di cui aspettavamo l'arrivo (sollecitati dai vari richiami posti nelle vicinanze), capanno che poi provvedevamo ad infoltire con frasche e erbe mimetiche trovate sul posto; il frullo per gli storni o le pavoncelle azionato da una batteria d'auto che avevamo prelevato da un elettrauto nostro amico; tutta una serie di sagome in plastica e anche in legno pitturato secondo i colori degli uccelli che volevamo richiamare nelle nostre vicinanze e che noi chiamavamo *i stàmp* (gli stampi); ovviamente i fucili con le cartucce e un seggiolino per potersi sedere in attesa dell'eventuale arrivo dei volatili. A volte l'attesa era veramente snervante. Passavano ore senza il benché minimo accenno di presenza di uccelli migratori in arrivo e allora si approfittava per mangiare panini e bere da una borraccia che avevamo portato da casa. Si parlava di tutto in quei momenti di attesa e qualche volta il parlare ci faceva

distrarre quel tanto che bastava per farci sfuggire l'unico esemplare che magari veniva a trovarci in quella mattinata di caccia. Si imprecava un po' e poi si sorrideva all'accaduto e l'attesa ripartiva.
La macchina era diventata una vera compagna di caccia. Nei momenti di caccia alla stanziale serviva per il trasporto dei cani da seguito, i quali, docilmente, ad un comando salivano nella parte retrostante dell'auto e si accoccolavano nel baule nell'attesa di ripartire per una nuova battuta di caccia in altro luogo. Si passava lentamente per le stradine meno frequentate dalle auto e si guardava da ogni lato per vedere due cose: la prima che non ci fossero altri cacciatori nel luogo deputato alla nostra nuova battuta di caccia e in special modo per controllare l'eventuale presenza di fagiani sul territorio di caccia, magari appena usciti da una riserva di caccia situata a lato della zona prescelta. Lino Mazzanti sosteneva che il cinquanta per cento della caccia si faceva in auto.
Quante volte, infatti, ci è capitato di osservare qualche fagiano sul terreno scoperto, che al nostro comparire si nascondeva immediatamente nel primo nascondiglio disponibile, sia che questo fosse questo un appezzamento di erba medica o un semplice fossato. Ci si fermava di colpo, si facevano scendere i nostri compagni a quattro zampe e almeno un cacciatore partiva per tagliare la strada all'eventuale fuga delle prede e gli altri seguivano con i cani le orme olfattive lasciate dai perseguitati fagiani. A volte ci si fermava per ammirare la ferma dei cani da penna, fossero questi Setter piuttosto che Breton e allora si circondava la zona facendo una specie di curva e poi si dava il comando ai cani che partivano in direzione del profumo elargito dai pennuti. Si aveva il volo anche simultaneo se i presenti erano più di uno e allora si sparava nella loro direzione cercando di abbatterli. A volte questo riusciva brillantemente e allora i cani andavano nel punto di caduta e riportavano la preda a noi cacciatori. Se invece non riuscivamo a colpirli, questi continuavano ad allontanarsi in volo e i cani, dopo un breve inseguimento, ritornavano da noi poco convinti di servire cacciatori così scarsi e ci guardavano come a dire: *Stètra vòlta al sciòp al tog m*e (quest'altra volta il fucile lo prendo io) visto che come cacciatori siete veramente… dei cani!
Con la Fiat 128 e la Ford Escort ho girovagato per le montagne del Bellunese e del Trentino, su e giù per i passi dolomitici, senza fretta alcuna e pronto a fermare la corsa dell'auto per ammirare uno splendido paesaggio che da quelle parti è cosa consueta. Andavo in compagnia del mio amico Rolando Zanetti che possedeva una Fiat 127 che aveva molta più grinta della mia Fiat 128 e alla partenza ci si salutava perché lui sarebbe arrivato al Passo Dolomitico molto prima di me, ma di questo non ero affatto amareggiato, anzi, mi godevo la visione di paesaggi da cartolina e poi anch'io arrivavo a destinazione. L'ultima auto in mio possesso (che detengo ancora dopo ben diciannove anni!) è una BMW di 1800 cc che ha sostituito la Ford Escort. Macchina eccezionale la BMW, sia per la comodità di guida che per lo stile della sua carrozzeria. Sembrerà a voi strano, ma anche questa autovettura, per certi versi nettamente di classe superiore alle altre tre, non mi ha però trasmesso l'emozione della mia prima Fiat 600 che ricordo ancora con tanta nostalgia.

Il ballo in casa

Potevo avere, all'incirca, dai cinque ai sei anni e mi ricordo ancora le feste da ballo che si tenevano nella nostra casa a quei tempi e anche in tempi in cui io ero già più grandicello. Eravamo sicuramente nel periodo tardo autunnale e invernale e pertanto il lavoro duro nei campi lasciava almeno in parte un po' di respiro. Ci si poteva dunque, nei limiti del possibile, divertire un po' di più e ci voleva poco, visto che i divertimenti, diciamo collettivi, a quei tempi si riducevano suppergiù alle feste del Patrono o a quelle che si svolgevano nel Capoluogo e infine alle feste di Partito.
Da qualche giorno era tutto un fermento; ci si organizzava e, mediante il "tam tam" orale, si avvertiva la cerchia di coloro che potevano partecipare all'evento. Ci si doveva accordare sulla serata più propizia che, di norma, cadeva in quel del sabato sera, considerato che la domenica si poteva poltrire un po' di più, ma non tutti. Coloro che dovevano comunque eseguire i lavori inerenti la stalla, dovevano necessariamente tenere conto che le mucche non erano affatto interessate all'avvenimento ludico e all'ora canonica solita del mattino presto, pretendevano di essere servite e in special modo il caseificio ritirava il latte qualunque fosse il giorno nell'anno, anche il giorno di Pasqua o quello di Natale. Raggiunto l'accordo per la sera prefissata, si dovevano chiedere alle varie Autorità competenti le autorizzazioni necessarie, in quanto il ballo era fra gli avvenimenti sui quali ricadeva una serie di norme stabilite dalle leggi vigenti in quel periodo. Così ne era informato l'Addetto alla SIAE (Società' Italiana Autori e Editori), perché si dovevano poi versare contributi legati ai vari pezzi che venivano suonati durante la festa. Anche i Carabinieri della locale Tenenza del Capoluogo dovevano essere informati dell'avvenimento per leggi in materia di riunioni plurime. Si trovava poi un suonatore di fisarmonica che di norma esercitava la sua opera nei dintorni e il più era fatto. Alla sera indicata cominciavano ad affluire gli invitati che usavano come mezzo di locomozione esclusivamente le biciclette. La cena era stata consumata per tempo da tutta la famiglia e la cucina era stata liberata per creare lo spazio necessario alle evoluzioni dei ballerini. Così la tavola da pranzo era stata trasferita nel locale ad uso magazzino a lato e al suo posto si era introdotta una vecchia tavola nera che era utilizzata solo nei momenti che i commensali raggiungessero numeri da ristorante e in special modo questo avveniva per la festa del Patrono di Riolo. La sua collocazione era sul lato ovest della cucina vicino al camino (*al camèin*). Su questa tavola avrebbe trovato posto, dopo la copertura con un telo, il suonatore di fisarmonica che dall'alto della sua postazione aveva un'ampia visuale sui ballerini. Le sedie impagliate erano state tutte sistemate vicino ai muri perimetrali e un bel fuoco nel camino allietava l'ambiente che comunque era già lieto di suo. Partecipavano al ballo una quindicina di invitati più i miei familiari e quando la comitiva era al completo, si dava inizio alle danze. Valzer, mazurche, tanghi e polche si susseguivano in modo continuativo e ogni serie di quattro o cinque balli, il fisarmonicista si prendeva un attimo di respiro, durante il quale l'atmosfera era allietata da libagioni, seppur contenute, di buon vino frizzante. Non mancava mai la ciambella (*la brazadèla*) fatta in casa che alcuni introducevano nel bicchiere di vino frizzante prima di consumarla.

Il pavimento del locale da ballo così improvvisato non era altro che un susseguirsi di pietre normalissime che non erano per la verità il massimo della potenzialità nel ballo. Erano un po' rugose, per il fatto che si erano anche consumate nei vari decenni di utilizzo nella cucina e allora una buona dose di talco versato sul pavimento, rendeva l'incedere dei ballerini meno faticoso. E così la festa continuava, mentre nei momenti di pausa il fisarmonicista provvedeva ad annotare su un apposito foglio consegnato in precedenza dal Funzionario della SIAE, i vari brani che provvedeva a suonare. A questa annotazione sarebbero poi stati corrisposti gli oneri corrispondenti ai diritti d'autore. Qualche volta il Funzionario stesso compariva durante la festa, per la verifica che tutto fosse intrapreso secondo i termini delle norme vigenti in materia. Non ho mai visto comparire l'Autorità di Pubblica Sicurezza (i Carabinieri), (*i carabinìr*), che forse avevano altro e più importante da fare. Comparivano invece, immancabilmente, una serie di giovanotti del posto, che ad un certo punto bussavano alla porta chiedendo *i du bal* (i due balli). Era consuetudine, a quel tempo, far partecipare in modo gratuito tutti coloro che, sopraggiunti in quel momento, in modo educato, richiedessero di poter fare due balli con le signorine presenti nel luogo della festa. Il responsabile della serata, di norma uno della mia famiglia, usciva e controllava chi erano i richiedenti. Avuto conferma della buona fede dei convenuti li faceva entrare. Questi salutavano e poi il fisarmonicista partiva magari con un valzer. I sopraggiunti sceglievano le dame fra le ballerine presenti e poi ballavano quel brano e un altro che il fisarmonicista sceglieva al momento. Alla fine dei due balli, salutavano la comitiva e poi sparivano nella fredda notte. La festa ricominciava e terminava verso mezzanotte. Prima dei saluti si facevano i "conti" relativi alle spese della SIAE e del fisarmonicista, si raccoglieva il dovuto, rigorosamente solo dagli uomini, e poi la comitiva si scioglieva, non senza l'aversi dato appuntamento per una festa da ballo da tenersi in data successiva e magari presso un'altra famiglia.
Difficilmente io partecipavo a questa parte della festa; già da un pezzo le palpebre avevano abbassato le ciglia e io mi trovavo nel mondo dei sogni, magari appisolato nel luogo deputato a contenere il materiale del focolare, fossero questi gli stecchi (*i stec*) di canapa invece che i fasci di potatura (*i fascèt*) o i pezzi di legno d'albero (*i pez ed lègna*). Questo luogo, *al cantàun* era, per noi bimbi, il letto della prima parte della notte. In queste occasioni come nelle serate normali, appena ci sentivamo il sonno addosso, mamma poneva sugli stecchi una serie di giacche del papà e degli altri familiari e noi ci sdraiavamo su quel morbido tessuto e mamma ci ricopriva con un panno di quelli di tipo militare che per tanto tempo ancora hanno deliziato i nostri sogni. Quando finalmente andavano a letto i grandi ci prendevano in braccio e, senza svegliarci, ci portavano nel nostro lettino, dove proseguivamo i nostri sogni, fino al sopraggiungere del mattino successivo.

Il ballo "La Spiaggia"

E così arriviamo ai mitici anni '60 dove il boom economico riesce ad invadere, si fa per dire, anche i più reconditi angoli di un Paese uscito stremato dalla seconda Guerra Mondiale. Finalmente ci si può divertire un po' di più e così le serate private nelle case, dove si ballava al suono di una fisarmonica, lasciano il posto a divertimenti in locali pubblici nei quali la gioventù, e non solo, riesce finalmente a divertirsi in modo collettivo.
Nascono le sale cinematografiche (per la verità già negli anni '50) e delle quali parleremo in seguito, ma soprattutto le sale da ballo, vero ritrovo delle varie generazioni, che poi si divideranno in sale da ballo per i più attempati con orchestre di più elementi e ritmi che andavano dal tango alla polca più sfrenata e in sale da ballo per i più giovani, dove cominciavano a farla da padrone i ritmi travolgenti dei complessi beat più strani che suonavano al ritmo del twist, fino all'avvento dei grandi Beatles che formarono una vera nuova generazione di ballerini.
Mi ricordo ancora l'orrore che sorse nei ballerini, diciamo classici, quando presero visione che la coppia nella sala da ballo non esisteva più e ognuno ballava per conto suo in un bailamme generale dove era impossibile ricostruire una sembianza di coppia fino a quel tempo ritenuta assolutamente canonica. Così fiorirono le sale da ballo come i funghi e ricordo quella estiva del Giardino dei Campanelli che era situata sul retro dell'allora Teatro Comunale, ora sede del Dadà a Castelfranco Emilia che fu anche la sala da ballo che mi tenne a battesimo. E poi la sala da ballo al chiuso che si chiamava Kursall situata in Via Amendola, sempre a Castelfranco Emilia. Ma qui vorrei attirare la vostra memoria, per chi possiede la mia età, del favoloso ballo all'aperto de "La Spiaggia" di Riolo. Rimase ritrovo famoso a quell'epoca per molteplici anni e all'inizio della stagione estiva riapriva ogni anno i battenti per la felicità di alcune generazioni. Si trovava sul retro dell'Osteria del Mulino e sebbene fosse di limitate dimensioni, seppe guadagnarsi nel tempo uno spazio molto importante nelle sale da ballo esistenti sul territorio. Era talmente frequentata che bisognava accedervi immediatamente alla sua apertura che avveniva quando ancora le tenebre non erano calate del tutto.
Per molti anni la sua conduzione fu gestita da un signore di Bologna che casualmente (credo per alcuni acquisti di generi alimentari a chilometro zero si direbbe ora) divenne anche amico di famiglia. Stando così le cose, avveniva che detto signore, del quale ora mi sfugge il nome, arrivava nel pomeriggio della domenica e prima di tutto sostava a casa nostra dove, all'ombra di un albero, gustava una lauta merenda (*la brànda*) a base di insaccati misti, pane casereccio, vino di ottima qualità e risate varie in compagnia. Poi i miei se ne andavano a curare le mucche nella stalla e lui e sua moglie proseguivano per un centinaio di metri più avanti a gestire l'apertura del locale.
Arrivava l'orchestra che si doveva rapidamente collocare nel sito appositamente costruito in alto sulla sinistra proprio a cavallo dell'argine del canale che conteneva l'acqua che avrebbe fatto poi girare la macina del mulino dei Roatti. Ecco che il nome assegnato a quel locale proveniva proprio dal fatto che quel canale era considerato come uno specchio d'acqua che richiamava molto generosamente il mare e all'uopo

la scena era completata da una barca tirata a secco che mi ricordo ancora era bicolore, bianco e azzurro tenue. Vi era l'acqua, la barca e quindi l'insegna all'ingresso giustificava quel nome "La Spiaggia".
Come si era romantici a quei tempi e bastava un po' di colore per rendere una serata all'insegna del divertimento più naturale. La moglie del gestore si poneva all'ingresso ricavato fra la fontana e un albero con un tavolino di minime dimensioni che voleva simboleggiare la cassa e qui i convenuti si fermavano, pagavano il biglietto di ingresso e poi varcavano quella soglia oltre la quale incominciava il divertimento. La pista era un quadrato all'incirca di 20 per 20 metri tutta in piastrelle di ceramica di varia colorazione. Sui due lati Est e Ovest erano sistemati i tavolini dove le mamme accompagnatrici o i ballerini nell'attesa di intraprendere il ballo, sostavano seduti sulle solite sedie di legno classiche utilizzate in ogni dove e anche alle feste dell'Unità. Alla fine queste sedie erano chiuse e sistemate così in poco spazio, coperte con teloni che poi erano rimossi nel pomeriggio del giorno festivo successivo. Al primo accordo musicale che risuonava per campi e aie, si era tutti al corrente che la serata musicale era cominciata. Un impianto microfonico, credo allestito dalla ditta Bassini e poi dai fratelli Bastoni di Castelfranco Emilia, era in grado di rendere sordi sia i presenti che gli abitanti delle case limitrofe, che comunque accettavano di buon grado il frastuono lanciato dal quel punto che era un vero ritrovo per la gioventù di Riolo e dei paesi limitrofi. Io ero ancora molto piccolo, mentre mia sorella, che aveva quattro anni più di me, ebbe modo di partecipare assiduamente a questo divertimento dove eccelleva per i virtuosismi con cui interpretava le varie fasi del ballo. Madre natura elargì a lei quello che non riuscì a dare al sottoscritto. Io, in tempi successivi cercai di imitarla, ma i risultati furono veramente molto scadenti.
Ma ritorniamo al ballo "La Spiaggia". In virtù del fatto che eravamo praticamente amici con il gestore, mamma e mia sorella entravano gratis nella sala e io andavo, al pari di molti altri, nel giardino della famiglia Milioli (i falegnami) dove solo una rete separava il loro cortile dalla sala da ballo e così potevo vedere le evoluzioni sia di mia sorella che degli altri partecipanti. Insonnolito ritornavo a casa e mamma e mia sorella Graziella ritornavano più tardi. A quei tempi il ballo incominciava circa alle 9 della sera e a mezzanotte o al massimo a mezzanotte e mezza, tutto si concludeva e si andava tutti quanti a dormire.
L'indomani, essendo lunedì, tutti dovevano andare al lavoro e pertanto non si poteva eccedere sull'orario. Si badi bene che a quei tempi le feste da ballo si svolgevano solo la sera della domenica e non il venerdì o il sabato (e la domenica) come ora e pertanto, essendo il giorno seguente un giorno di lavoro si dovevano per forza terminare le danze in orario consono.
Un paio di Militi dell'Arma passavano, utilizzando le proprie biciclette con moschetto legato alla canna, per un controllo sommario e per prendere atto che tutto avvenisse in assoluta tranquillità.
Non ricordo di aver mai sentito parlare di alcuna rissa scoppiata in questo ritrovo. Mi ricordo invece di alcune diatribe sorte in occasione della festa del Patrono, perché i divertimenti programmati sul sagrato della chiesa fino a sera inoltrata, si riteneva non fossero compatibili con il ballo della "Spiaggia". Ma poi il buon senso prevalse e le

cose si appianarono come è giusto che sia fra persone dotate di intelligenza (cosa che in tempi recenti è molto più difficile che accada).
Come tutte le belle cose anche la vita di questo stupendo, per certi versi, luogo di divertimento, raggiunse il suo culmine e poi si ebbe un rapido declino fino al punto che cessò definitivamente la sua attività. Il gestore di Bologna passò la mano ad altri che non seppero, o non poterono, seguire le mode del tempo e quello che in fondo per alcuni anni era stato un centro di svago molto apprezzato, non fu che un ricordo.

Il cinematografo

Avevo circa sette anni e pertanto siamo nel primo lustro degli anni '50. La vita era decisamente migliore rispetto al primo dopo-guerra e la comunità cercava uno svago diverso da quello praticato in ambito familiare fino a quel tempo unico possibile. A Castelfranco Emilia sorse il primo cinematografo situato nella piazzetta Curiel in quello stabile denominato Teatro Comunale. Prima di allora gli unici spettacoli possibili erano quelli appunto di teatro, dove Compagnie più o meno organizzate intrattenevano gli amanti di siffatto genere culturale, interpretando commedie di scrittori famosi o di intellettuali emergenti. Ma il cinematografo fu veramente un'altra cosa. La gente frequentava il locale con una voglia esagerata di ammirare attori fino a quel momento conosciuti solo attraverso i rotocalchi, fra i quali me ne ricordo uno in particolare che si chiamava Grand Hotel.

Nel 1946 i fratelli Alceo e Domenico Del Duca, proprietari delle Edizioni Universo, insieme a Matteo Macciò, hanno l'idea di lanciare un settimanale basato su storie d'amore disegnate a fumetti, a prezzo basso, destinato al pubblico femminile. A giugno dello stesso anno viene pubblicato il primo numero di Grand Hotel, al prezzo di 12 lire per sedici pagine: il successo è, sin dalle prime copie, molto grande. La sede della rivista è stabilita a Milano in via Stresa 22, in quella che è anche la sede della casa editrice, e Macciò diventa il primo storico direttore (rimarrà in carica ininterrottamente per più di vent'anni). Tra i disegnatori che collaborano alla rivista è da ricordare Walter Molino. Presto Macciò ha l'idea di realizzare anche storie d'amore fotografiche (come quelle realizzate su idea di Stefano Reda per la testata Il mio Sogno): si tratta del fotoromanzo che, sebbene non inventato per Grand Hotel, trova su questa rivista un'ampia diffusione, al punto da far scomparire le storie a fumetti. Nel corso degli anni vengono anche sviluppate delle rubriche di attualità, in particolare sul cinema (con particolare attenzione al gossip sugli attori) e sulla musica; inoltre sono pubblicati anche romanzi a puntate. Nel 2006 ha festeggiato i sessant'anni di vita, ed è una delle più longeve riviste italiane.

Fra gli attori italiani a quel tempo furoreggiava un divo di nome Amedeo Nazzari (1907 – 1979) e un bel giorno si sparse la voce che il prossimo film in cartellone era "Il figlio di nessuno" interpretato nella figura maschile proprio dall'attore più famoso

del momento. Tutti volevano essere presenti a quella visione e ci fu una coda bestiale per avere accesso al cinema. Anche mamma, papà e mia sorella e il sottoscritto fecero la fila per entrare. Ci riuscimmo dopo molteplici gomitate e imprecazioni varie da parte dei presenti per la lentezza delle operazioni preliminari di acquisto dei biglietti. Finalmente entrammo e tenendo noi piccoli le mani di un genitore, cercammo posto. Lo scenario era questo: due lunghissime sequenze di sedie (le solite in legno di cui abbiamo già ampiamente parlato) erano sistemate a sinistra e a destra lasciando libero un corridoio centrale e due corridoi laterali. Queste sedie non erano vincolate al pavimento e pertanto il loro allineamento sia in senso orizzontale che verticale lasciava un po' a desiderare. Comunque riuscimmo a prendere posto nella parte sinistra guardando lo schermo e nella zona mediana rispetto la lunghezza del teatro dalla parte del corridoio centrale. In fondo, su un rialzo, era sistemato lo schermo che se ricordo bene non era altro che un grande drappo bianco molto simile ad un lenzuolo gigante. Più passava il tempo e più gli spettatori erano elettrizzati nell'attesa spasmodica dell'evento. Ad un certo punto quando la sala fu praticamente stracolma con persone che non trovando posto a sedere si erano accomodate ai lati, partì qualche fischio di intemperanza verso il macchinista perché non faceva iniziare il film.
L'adrenalina era oramai al massimo e finalmente le luci ai lati che illuminavano il teatro cominciarono a spegnersi in sequenza, segno tangibile che l'inizio della proiezione era prossima. A quel punto partì un applauso, seguito da un silenzio assoluto, una lunga scia luminosa percorse tutto il teatro, partendo dalla parte retrostante in alto dove era sistemata la macchina da proiezione, fino a colpire lo schermo. La scia luminosa era assolutamente visibile nel buio che intanto aveva invaso la sala per il fatto che nell'attesa nervosa dell'evento, molti spettatori avevano ingannato l'attesa fumando in modo accanito. Partirono i titoli di testa dove erano elencati i vari attori: Amedeo Nazzari, Folco Lulli, Francoise Rosay e Yvonne Sanson. Ovviamente il film era rigorosamente in bianco e nero. Questa parte di proiezione iniziale sembrava non avesse mai fine, ma finalmente comparve il nome del regista, Raffaello Matarazzo, sintomo che oramai si era all'inizio del film.
Il film in questione fu girato nel 1951, ma a Castelfranco Emilia arrivò più tardi, dopo avere fatto il giro ovviamente delle grandi città per poi finire anche nelle sale cinematografiche dei paesi più piccoli. Ricordo che era una storia molto triste di un bimbo abbandonato e se non ricordo male la sua mamma si fece anche suora e poi ritrovò il figlio. Uno strappalacrime di quelli intensi e vidi molte signore che si asciugarono le lacrime a più riprese. Notai la presenza di due militi dell'Arma che in fondo al teatro assistevano alla proiezione, pronti ad intervenire nel caso che si fossero create situazioni critiche inerenti l'ordine pubblico. Ovviamente non successe nulla, tutti erano talmente attratti a godersi quello spettacolo fantastico che non ebbero il tempo di litigare sul benché minimo particolare.
Quello fu il mio battesimo con il cinematografo e ricordo ancora la felicità dei presenti all'uscita che continuarono a discutere sulla pellicola appena visionata anche in strada formando numerosi capannelli. Poi il benessere crebbe talmente in fretta che dopo la prima sala cinematografica ne sorse un'altra, denominata Cinema Varietà. Era sotto al primo portico di destra in direzione di Modena e fu importante anche per il

fatto che si specializzò in una serie di film di Totò e Tina Pica e i leggendari film sulla storia romana dei gladiatori. Potevi essere sicuro che andando davanti a quel cinema avresti trovato invariabilmente i cartelloni o degli uni o dell'altra specie di filmati. Per alcuni anni quella era la programmazione. Non c'era verso di trovare altri tipi di film e un po' ci stancammo della situazione. Poi comparve il Cinema Corso che era situato nella seconda serie di portici sempre sullo stesso lato e qui le programmazioni erano un po' più ricercate. Si andava dai film dell'allora giovane attrice Sofia Loren, a Gina Lollobrigida a Silvana Pampanini tanto per citare alcune fra le figure femminili più in voga a quei tempi. Comunque vi era una scelta a livello culturale fra questi due cinematografi in quanto quello del Teatro Comunale aveva cessato l'attività. Ricomparve qualche decennio dopo e allora nel Capoluogo vi erano ben tre cinematografi in attività. Nonostante ciò in certi periodi dell'anno (Natale, Pasqua) o in concomitanza con la proiezione di alcuni film molto attesi e reclamizzati dalla stampa, vi era la fila per accedere alle sale di proiezione.
Quelli della mia età ricorderanno di certo che la sera in cui era programmato in televisione il quiz a premi in voga in quel periodo che era "Lascia o raddoppia?" condotto da Mike Bongiorno, il cinema Corso sospendeva le programmazioni e proiettava sul grande schermo il quiz televisivo e gli spettatori andavano ad assistere alle performance dei concorrenti anche per il fatto che le televisioni nelle famiglie italiane non erano molto presenti.

> *"Lascia o raddoppia?" è il titolo di uno dei più famosi programmi televisivi a quiz della Rai - Radiotelevisione italiana, versione italiana del format francese Quitte ou double?, a sua volta derivato dal game show americano The $ 64,000 Question (che ha le sue radici nel radiofonico Take It or Leave It). Condotto da Mike Bongiorno, andò in onda a partire dal 26 novembre 1955 (dopo una puntata di presentazione trasmessa il 19 novembre) ogni sabato sera, alle ore 21:00, fino all'11 febbraio 1956 e ogni giovedì sera dal 16 febbraio 1956 al 16 luglio 1959, data di sospensione del programma. Lo spostamento dal sabato al giovedì fu richiesto dai gestori dei locali pubblici che avevano visto assottigliarsi gli incassi, proprio per la serata considerata più lucrativa della settimana. I concorrenti che partecipavano al gioco si presentavano come esperti di un particolare argomento. Si presentavano uno per volta e giocavano individualmente. Agli inizi l'argomento doveva essere scelto tra quelli proposti da numerosi monitor presenti in studio (idea ripresa da Mike Bongiorno per il suo ultimo programma TV del 2006, Il migliore); successivamente i monitor furono eliminati ed i concorrenti erano liberi di presentarsi su qualunque materia.*

Come ben vedete sono dei cicli e al pari delle sale da ballo anche i cinematografi ebbero un periodo di splendore ineguagliabile fino all'avveniristico multi - sala, per poi, pian piano iniziare una decadenza che portò alcuni di questi esercizi, in anni recenti, a cessare l'attività e in special modo nelle città più grandi.

La televisione

Tre gennaio 1954 è un giorno particolare e se vogliamo, per certi versi, anche di carattere storico: nasce la televisione italiana e la RAI inizia a trasmettere i programmi sull'unico canale disponibile, ovviamente in bianco e nero. Nella frazione comunque pochi poterono gioire per tale evento, anzi credo che quel giorno nessuno fosse in possesso di quel che diventerà il famigerato quadrato/rettangolo ora da tutti osannato, o maledetto, secondo i vari punti di vista.
Dell'avvento della TV in casa mia abbiamo già parlato in altra parte. Del fatto che tale strumento fosse presente in un certo periodo di tempo solo nella casa del Parroco e nella Casa del Popolo della nostra frazione, pure. Pertanto qui vorrei soffermarmi sull'aspetto culturale di tale strumento. Nei primi tempi oltre ad essere un formidabile mezzo dal quale più persone potevano acquisire notizie, peraltro già fruibili da molto tempo con il mezzo radiofonico, esso diventò in breve tempo uno status simbol. Infatti, le famiglie si potevano dividere in due gruppi: chi aveva la televisione e chi ancora non poteva permettersela. Insomma era diventato un vero e proprio sistema per valutare le possibilità economiche di ogni famiglia al pari del possesso o meno dell'auto. Ecco, questi due simboli erano il vero redditometro di quel tempo. Bisogna riscontrare che nella televisione, per un lungo periodo di tempo, i programmi proposti al pubblico erano di elevata qualità. Tutti potevano benissimo seguire qualsiasi programma e imparare molte cose utili per elevare il proprio bagaglio di conoscenze. Certi programmi hanno contribuito senza alcun dubbio ad elevare la cultura italiana, molto carente a quel tempo. Cito un programma per tutti: "Non è mai troppo tardi" del Maestro Alberto Manzi che contribuì a togliere dall'analfabetismo intere generazioni che non avevano avuto possibilità di imparare a leggere e a scrivere.

Alberto Manzi (1924 –1997) è stato un insegnante, personaggio televisivo e scrittore italiano, noto principalmente per essere stato il conduttore della trasmissione televisiva "Non è mai troppo tardi", messa in onda fra il 1959 ed il 1968. Di studi in qualche modo eclettici (era laureato in biologia, in pedagogia e in filosofia, e aveva seguito studi nautici prima del diploma magistrale), era stato educatore presso una struttura carceraria minorile romana prima di dedicarsi all'insegnamento come maestro elementare. Fu scelto per presentare il programma "Non è mai troppo tardi", che lo rese conosciutissimo e che fu concepito come strumento di ausilio nella lotta all'analfabetismo. Il programma riproduceva in televisione delle vere e proprie lezioni di scuola primaria, con metodologie didattiche rivoluzionarie per l'epoca (Manzi al suo "provino" strappò il copione che gli era stato dato e improvvisò una lezione alla sua maniera), dinanzi a classi composte di adulti, appunto analfabeti. L'effetto della trasmissione, che andò in onda per quasi un decennio, fu certamente di grande interesse e di grande rilevanza sociale: si stima che quasi un milione e mezzo di persone abbiano potuto conseguire la licenza elementare grazie a queste innovative lezioni a distanza, svolte di fatto secondo un vero e proprio corso di scuola serale. Le trasmissioni avvenivano nel tardo pomeriggio, prima di cena, Manzi utilizzava un grosso blocco di carta montato su cavalletto sul quale scriveva, con l'ausilio di un carboncino, semplici parole o lettere, accompagnate sempre da un accat-

tivante disegnino di riferimento. Usava anche una lavagna luminosa (per quei tempi assai suggestiva). La ERI (casa editrice RAI) pubblicava materiale ausiliario per le lezioni, quali quaderni e piccoli testi. Dopo la conclusione del programma, e dopo alcune brevi e sporadiche programmazioni radiotelevisive sempre su temi legati all'istruzione, Manzi tornò quasi a tempo pieno all'insegnamento scolastico, interrompendolo di tanto in tanto per campagne di alfabetizzazione degli italiani all'estero, ad esempio in America latina. Da maestro tornò alla ribalta nel 1981, poiché si rifiutò di redigere le "schede di valutazione", appena introdotte con la riforma della scuola, che avevano sostituito la tradizionale pagella; Manzi si rifiutò di scrivere le suddette valutazioni con il seguente motivato giudizio: «Non posso bollare un ragazzo con un giudizio, perché il ragazzo cambia, è in movimento; se il prossimo anno un Educatore legge il giudizio che ho dato quest'anno, il ragazzo è "bollato" per i prossimi anni». La "disobbedienza" fu sanzionata con la sospensione dall'insegnamento e dalla paga. L'anno successivo il Ministero della Pubblica Istruzione torna a far pressione sull'insegnante cercando di convincerlo a scrivere le valutazioni tanto attese. Manzi fa intendere di non avere cambiato opinione, ma si mostra disponibile nel redigere una valutazione riepilogativa comune per tutti i ragazzi tramite un timbro; il giudizio era: "Fà quel che può, quel che non può non fà". Il Ministero della Pubblica Istruzione si mostra subito contrario alla valutazione timbrata. Manzi risponde dicendo: «Non c'è problema, posso scriverlo anche a penna». Scrisse anche diversi libri, il più famoso dei quali è Orzowei (1955), da cui fu tratta una omonima serie televisiva per la Tv dei ragazzi, che ebbe grande successo. Ad Alberto Manzi sono dedicate varie scuole. Fu sindaco di Pitigliano per i Democratici di Sinistra dal 1995 al 1997.

La grande opera culturale della televisione continuò ancora per parecchi decenni e poi l'avvento delle varie TV commerciali costrinse anche la TV di Stato a rincorrere la tipologia dei programmi delle concorrenti, riempiendo di fatto i palinsesti con una serie di programmi pubblicitari e di programmazioni sempre più di scarsa qualità.
Ora impazzano le varie arene in cui i convenuti, per sostenere l'audience, litigano fra loro offendendosi a volontà, incuranti della presenza di fronte al video anche di strati della popolazione ovviamente non pronti a recepire simili nefandezze. Ne consegue che il livello culturale è sceso a livelli molto bassi, tanto che la televisione attuale non è più in grado di elevare nessuno, anzi è in grado di creare negli strati meno elevati culturalmente il contrario di ciò che sarebbe opportuno inculcare. Così le ragazzine vedono nelle "veline" di turno il loro traguardo massimo da raggiungere in qualsivoglia maniera e i ragazzi credono che l'apparire in trasmissioni come "ll Grande Fratello" o simili, sia il massimo al quale un ragazzo potrebbe aspirare. Generazioni queste che sono destinate ad amare sorprese, non pronte culturalmente a inserirsi, solo per proprio merito, acquisito con duro studio e lavoro, nel tritacarne del mondo. Quando si sveglieranno dal sogno in cui qualcuno (i media) li hanno collocati, troveranno la vita molto diversa da quella che era stata loro ipotizzata e intere generazioni faranno una mostruosa fatica a ricollocarsi nel mondo reale.

Un mezzo di comunicazione di massa o mass medium (termine di derivazione latina e mutuato dall'inglese; il plurale, "mass media", spesso abbreviato in "media", è invece

molto diffuso), anche abbreviato in medium, è un mezzo di comunicazione attraverso cui è possibile diffondere un messaggio, secondo le caratteristiche proprie del mezzo, ad una pluralità di indistinti e diffusi destinatari.

Non parliamo poi della politica. Mi ricordo, in anni lontani, di lunghe trasmissioni televisive, in special modo all'approssimarsi di elezioni, nelle quali i vari esponenti politici partecipavano a dibattiti, moderati da un conduttore televisivo, e si alternavano esponendo le proprie ragioni e di partito. Il dibattito, seppur aspro, era sempre improntato ad un comportamento corretto e educato.
Non ho mai assistito al sovrapporsi di voci, né tanto meno, alla profusione di ingiurie nei confronti degli avversari politici e quelli erano tempi, badate bene, nei quali le lotte politiche erano veramente ad alto livello. Ricorderò qui per inciso che una vittoria di Bartali al Tour de France scongiurò una possibile sollevazione delle masse del Partito Comunista dopo l'attentato a Togliatti. Lo stesso Togliatti fece opera di moderazione, lanciando un appello radiofonico, affinché gli animi si placassero e non succedesse l'irreparabile. Assistendo ora ad un dibattito televisivo al quale partecipino vari esponenti di Partiti (Partiti?) avversari è un susseguirsi di offese e non si capisce quasi nulla stante il vizio di sovrapporre la propria voce a quella dell'avversario politico per non fare comprendere al pubblico le ragioni che in quel momento l'avversario sta sostenendo.
Che pena che mi fanno tutti! Vorrei tanto tornare alla televisione dei miei tempi, nella quale Carosello è stato uno dei pochissimi interventi pubblicitari dove si poteva trovare qualche spunto anche culturalmente elevato.
Le informazioni politiche attualmente sono manipolate dai vincitori politici di turno affinché chi dal piccolo schermo o dalla radio trae l'unica fonte di informazione non riesca a conoscere la verità sulla situazione in cui il Paese si trova. Mentre a quei tempi "l'altro" era solo un avversario politico da battere con il voto, ora è considerato un nemico da distruggere in qualsiasi maniera, magari creando situazioni, tramite la cosiddetta "macchina del fango", che poi se anche non risulteranno veritiere fa lo stesso, ma intanto hai ottenuto lo scopo. Ma per fortuna che ora esiste Internet, collegandosi al quale si possono avere tutte le informazioni, anche in lingua originale, di fatti che avvengono, con interpretazioni non manipolate dai soliti "vincitori" politici di turno.

La Lambretta

Il calesse oramai era diventato un veicolo obsoleto. Già era stato ampiamente sostituito dalla bicicletta che permetteva agevolmente ad ogni persona di muoversi liberamente senza il problema della sosta del cavallo che diventava sempre più problematica. Infatti, le postazioni (*al staldic*) nel quale far sostare cavallo e calesse erano sempre meno numerose. Ma intanto il benessere avanzava e con questo anche le possibilità economiche. Pertanto si cercava di adeguarsi e il miglioramento del tenore di vita fu rappresentato nei mitici anni sessanta del secolo scorso anche con la possibilità

di acquisire un'auto per le famiglie più abbienti o almeno un motorino per quelle con meno possibilità economiche.
Nella mia famiglia ad un certo punto cominciò a circolare la voce che l'acquisto di un motorino che potesse trasportare due persone non era poi una cosa impossibile. In quel tempo non occorreva nessun tipo di documento comprovante la capacità di guida né la conoscenza delle norme circa il codice della strada. Pertanto questa situazione permise a molti di acquisire una motoretta o altro velocipede targato senza il benché minimo tirocinio di apprendimento sia di guida che di nozioni teoriche relative alla circolazione stradale. Passava spesso per la nostra casa un signore che fra le altre prerogative curava anche quella relativa al ritiro delle barbabietole da zucchero che andavano poi inviate agli zuccherifici della bassa modenese e bolognese. Questo signore si muoveva con una lambretta 125 cc di colore beige e un giorno gli capitò di dire che l'avrebbe ceduta perché in procinto di acquistare un altro velocipede. Fu da subito intavolata una trattativa che conoscendo babbo e zio non fu certamente breve. Fra offerte e rilanci passò un po' di tempo al termine del quale si trovò il classico accordo (una via di mezzo) che accontentò le due parti. Furono espletate le formalità di rito, molto semplici a confronto con le attuali e un bel giorno la Lambretta Innocenti fu recapitata a domicilio.
Il primo a tentare l'approccio alla guida fu mio zio Altero che dopo qualche tentativo un po' goffo, prese cognizione del mezzo e riuscì a domarne lo spirito. Poi fu la volta di papà e anche lui, dopo vari tribolamenti, riuscì a capire le varie fasi della guida e a risultare idoneo. Per andare al mercato di Castelfranco Emilia quindi divenne il veicolo che trasportava i due fratelli e alla guida vi era sempre lo zio.
Capitò che una delle prime volte ritornando a casa vi fu una manovra a dir poco singolare: la motoretta svoltò a destra lungo il viottolo di entrata, ma poi si infilò, per fortuna a bassa velocità, nella siepe che costeggiava il viottolo stesso e che delimitava l'orto di casa. Cosa era mai successo? La spiegazione fu data immediatamente: il passeggero, come è ben noto, durante le varie curve che il guidatore impone al mezzo, deve seguirne le traiettorie e non spostare il peso del proprio corpo dall'altra parte della curva in essere, perché altrimenti si viene a formare un contrappeso tale che il guidatore non riesce più a gestire il veicolo a due ruote. Sta di fatto che papà reagì in modo non ortodosso e cercò di riportare il veicolo, oramai in curva, in posizione canonica spostando il suo baricentro sulla parte contraria e zio, che non si aspettava una tale mossa, perse per un attimo il controllo e la Lambretta si infilò nella siepe. Per fortuna che la bassa velocità e il pronto intervento con i freni ridusse al minimo lo spavento che i due centauri provarono in quel momento. Le cose poi con il tempo migliorarono e la guida fu più semplice. Intanto uscirono varie leggi in materia di possesso di documenti atti alla guida anche dei velocipedi a due ruote e avvenne una delle prime sanatorie, che io ricordi, in quanto chi già guidava un mezzo poteva acquisire, senza alcun esame di idoneità, una patente di tipo A che permettesse appunto la guida dei velocipedi. Come ben si può vedere la storia parte da molto lontano!
Lo zio Altero non è mai caduto e non ha mai avuto incidenti con altri veicoli, papà invece ne ebbe uno. Era andato a visitare una zia in quel di Crespellano e al ritorno percorse la via che da Crespellano porta sulla via Emilia all'altezza di Anzola nell'Emilia.

Svoltò a sinistra in direzione di Castelfranco Emilia e raggiunse il ponte sul torrente Martignone che essendo un alveo tutto sopra la quota di terra, fa defluire le sue acque tra due alti argini. Il ponte sul torrente quindi è in salita e proprio all'inizio di questa vi fu un impatto fra la Lambretta condotta da papà e un'auto che proveniva da un cortile interno. Papà cadde rovinosamente a terra e si procurò alcune abrasioni ben evidenti su un lato del corpo, mentre la Lambretta ebbe qualche danno dovuto sia all'impatto che allo scivolamento successivo sul selciato. Comunque niente di grave se non un grande spavento che tenne papà lontano dal veicolo per un po' di tempo, anche dopo le necessarie riparazioni resesi necessarie sul mezzo incidentato. Quella motoretta, la Lambretta, tutta carenata, rivaleggiava in quel periodo con la famosa Vespa che ebbe nel tempo il sopravvento e quindi si assistette negli anni successivi ad un espandersi della Vespa e ad un lento declino della sua concorrente Lambretta.

La Vespa lega per sempre il proprio nome e leggenda all'immagine fresca di Audrey Hepburn, che in Vacanze Romane di William Wyler (1951) si fa insegnare da quel briccone per bene di Gregory Peck a portare lo scooter per le strette strade e i mercatini di una Roma solare, inconsapevole di quale volume di traffico avrebbe dovuto sopportare. L'associazione tra la Vespa e le sinuose figure di donne tratte dai successi cinematografici o dalle corpose raffigurazioni nazional-popolari è una delle chiavi di successo del nuovo mezzo di trasporto. Più 'spartanà, più spigolosa, la Lambretta cerca di rifarsi nei primati sportivi. Ambedue diventano fulcro e oggetto d'amore collettivo nei club che organizzano gite sociali fuori porta, a famiglie intere, rally regionali e nazionali e internazionali. Ambedue guizzano nei calendarietti e nelle affiches di una pubblicità fatta di immagini femminili commiste di ingenuità e malizia. Ma tutto questo è di qualche anno dopo. Appartiene già a quegli anni Cinquanta che covano e preparano lo sviluppo economico e il cambiamento dei costumi e consumi del boom. La nascita e i primi passi degli scooter italiani si stagliano, infatti, su più contrastati fondali di macerie, miserie, "ladri di biciclette" e ingegnosità applicate alle sfide della riconversione industriale.
Genesi di un mito. La Vespa nasce nell'inverno più cupo della storia d'Italia, in quell'ultimo inverno di guerra tra il 1944 e il 1945. Nella Biella in cui erano stati sfollati gli uffici tecnici della Piaggio, la cui fabbrica era stata rasa al suolo dai bombardamenti, Enrico Piaggio capisce che non si costruiranno più motosiluranti, mas e bombardieri. E che gli italiani avranno bisogno di raggiungere con mezzi propri i cantieri dove si ricostruiranno fabbriche, case e uffici, in assenza per un bel po' di treni, pullman, strade asfaltate. Tra i suoi ingegneri, Piaggio ha Corradino D'Ascanio, un uomo intento da anni a realizzare un suo personalissimo sogno, il velivolo a decollo verticale, capace come una libellula di sostare nell'azzurro del cielo: l'elicottero (ci riuscirà nel 1950 quando i suoi prototipi prebellici riceveranno il battesimo del volo, a Ciampino, dove l'Aeronautica italiana innalzerà un monumento all'inventore dell'elicottero).
In questo imprevisto intervallo della sua vita professionale, D'Ascanio provvede a rifare rapidamente il primo modello, Paperino, e a dar vita alla Vespa, che prende il nome dal profilo che ricorda quello dell'insetto: largo a poppa, sfuggente a prua, snello al centro. Scocca portante, presa diretta, quindi niente catena di trasmissione, che

è elemento sporchevole. La cilindrata del primo modello (98 cc) ne definisce ulteriormente la differenza rispetto a una motocicletta e fa evitare l'obbligatorietà della targa. I modelli remoti sono i motomezzi o minimoto creati per le incursioni dei reparti speciali: l'italiano Volugrafo, costruito a Torino, l'inglese Weltbike della Williers, ripiegabile e paracadutabile entro cilindro. Il nome della "specie" è eloquente: scooter deriva dal verbo to scoot, filare o scivolar via, correre in fretta. Può anche voler dire monopattino e, negli Usa, indica una barca a vela a fondo piatto, agile anche su ghiaccio. Una buona sintesi delle componenti tecnologiche, formali e trasportistiche la fornisce Gillo Dorfles nella sua Introduzione al disegno industriale del 1972: «Nell'immediato dopoguerra la Vespa – il motoscooter d'invenzione italiana – ha costituito un elemento rivoluzionario nel campo della motorizzazione individuale. Staccandosi completamente dalle precedenti motociclette, la Vespa riunisce in sé alcune delle caratteristiche dell'automobile e della bicicletta. Il caratteristico serbatoio, che è ad un tempo sostegno del sellino, e la linea avvolgente che offre una maggior protezione dal vento, nonché la posizione del sedile e dell'appoggio per i piedi che si distacca totalmente da quello della motocicletta, fanno di questo scooter uno dei più singolari esempi di incontro tra motivazioni socio-economiche e tecnico-estetiche degli ultimi anni». La Lambretta è costruita attorno a un telaio formato da un ferro tubolare. Nasce nel 1947, su una iniziativa dell'imprenditore Ferdinando Innocenti e dei progettisti, gli ingegneri Pierluigi Torre (collega di D'Ascanio nell'Aeronautica militare) e Luigi Pallavicino: un identico caso di adattamento industriale tramite la leva della capacità di innovazione tecnologica. Innocenti era, infatti, una fabbrica meccanica, specializzata in tubi per costruzioni edilizie e in impianti industriali, sita a Lambrate, Milano (da cui il nome). Il modello primogenito della Lambretta è quella di 125 cc, cilindrata che la Vespa rincorrerà creandola nel 1948. Il modello "Lui 75" della fabbrica Innocenti, che risale al 1968, conserva un nucleo di memori fedeli. In effetti, tutto concorre alla facilità d'uso dello scooter italiano. Che sullo scooter ci si sieda, mentre la motocicletta va "domata" cavalcandola; che i comandi siano sul manubrio, che la carrozzeria ripari dagli schizzi e dallo sporco, che le ruote siano di piccole dimensioni e quindi facili da sostituire, perché allora le strade asfaltate erano poche – tutto questo, tra l'altro, consegna Vespa e Lambretta alle possibilità di una donna che indossa ancora le gonne.

Lo sfondo nazionale e internazionale. Il successo internazionale segue regolarmente a quello italiano ed è successo sia di immagine, alla base con altri delle fortune ormai cinquantennali del made in Italy, sia di volumi commerciali. Più leggero e più maneggevole della motocicletta, senza concorrenti sul piano economico (le automobili 'utilitariè ossia la 500 e la 600 Fiat, diventeranno un fenomeno di massa una decina d'anni dopo), il motorscooter è uno degli oggetti che, letteralmente, ha 'rimesso in motò l'Italia della guerra perduta e della ricostruzione massiccia. Vespa o Lambretta, dunque… come altre 'coppie rivalì di quel periodo: Gino Bartali o Fausto Coppi? Gina Lollobrigida o Silvana Pampanini (più tardi, Sofia Loren)? Palmiro Togliatti o Pietro Nenni (più tardi, Alcide De Gasperi)? Peppone o Don Camillo? Maria Callas o Renata Tebaldi? Senza sopravvalutarle a categorie storiche, queste coppie possono funzionare come metafore dei contrasti e dei travagli che accompagnano la società italiana del dopoguerra e della Ricostruzione. Alterne vicende. Quando la

Innocenti termina la produzione della Lambretta, nel 1971, ne saranno stati prodotti 4 milioni di esemplari; a tutt'oggi, di Vespe ne sono state costruite oltre 15 milioni. E continua a uscire, dagli stabilimenti di Pontedera e, su licenza, da stabilimenti all'estero (notevole quello in India).

La mitica Lambretta rimase per alcuni anni nella nostra casa e poi, dopo l'acquisto da parte del sottoscritto, (meglio dire da parte del mio papà) della mitica Fiat 600 descritto in altra parte, le cose mutarono rapidamente nella mia famiglia. Anche zio Altero andò a scuola per prendersi la patente di guida B per l'auto, che acquisì dopo un primo tentativo fallito e quindi anche lui acquistò una Fiat 600, identica sia nel colore che nella tipologia a quella che avevo già io. La sua era nuova e fu acquistata dalla concessionaria Bellentani – sede di Castelfranco Emilia. Fu la fine della Lambretta che fu ceduta a persona che ora non ricordo, ma che fu il mezzo mediante il quale zio e papà poterono muoversi molto più rapidamente sulle strade già a quel tempo un po' più trafficate da vari mezzi a motore.

Il distributore di carburanti

Visto che il progresso avanzava in modo velocissimo e le auto, le moto, i motocicli e i camion in circolazione ne testimoniavano lo stato di fatto, qualcuno decise che era giunto il momento di avere il distributore di carburanti anche nella nostra frazione. Massimiliano Ravaldi e il figlio che conducevano l'osteria vicino alla Chiesa fecero le dovute domande per la concessione di un distributore. Dopo il tempo necessario per ottenere le varie licenze, finalmente si vide la compagnia Esso che un bel giorno cominciò i lavori per l'installazione del primo e unico servizio di distribuzione carburanti presente nella frazione. L'ampio cortile dell'osteria, prospiciente la strada (Via Riolo), permetteva, infatti, la dislocazione in quel punto del distributore. Una serie di grandi cisterne fu interrato in quel luogo e finalmente comparve la colonnina vera e propria con i tubi classici per il travaso del carburante. Anzi le colonnine erano ben due: dalla prima ci si poteva rifornire di benzina e di gasolio con due manichette diverse e dall'altra ci si poteva rifornire di miscela per i motorini. In questa seconda, azionata da una pompa a mano, vi era un cilindro esterno attraverso il quale si poteva controllare l'erogazione dei litri richiesti in quanto il contenitore trasparente era calibrato su un volume di un litro. Prima però di dare sfogo al pompaggio del carburante dalla cisterna al serbatoio, il benzinaio di turno chiedeva quale fosse la percentuale di olio da immettere. I ciclomotori di quel periodo avevano la necessità di utilizzare una miscela con una percentuale di olio che andava dal 2 al 5% circa in funzione del loro sistema di funzionamento. Una manopola portava il quantitativo di olio nella proporzione voluta e il suo valore si poteva intravedere attraverso una feritoia dalla quale si controllava il numero selezionato (che poteva andare da uno a dieci) e che corrispondeva al quantitativo di olio, in percentuale, che si poteva immettere nel cilindro tra-

sparente di cui sopra. Scelto il tipo di miscela bisognava scegliere il quantitativo totale da immettere nel serbatoio che anche questo veniva deliberato a priori tramite un'altra manopola azionata a mano. Alla fine di tale operazione partiva il pompaggio a mano che aveva termine quando la quantità di carburante selezionato si era tutta trasferito nel serbatoio del veicolo. Era come ben si vede una operazione molto laboriosa che comportava anche il calcolo a mano del valore economico immesso nel serbatoio, tenuto conto della percentuale d'olio richiesto nella miscela. Ravaldi giustamente si era fatto una tabellina con i calcoli già definiti e leggendo la quale si risaliva al prezzo da pagare. Quella tabella così pre-confezionata aveva un certo tempo di validità. Infatti i prezzi dei carburanti erano stabiliti a quei tempi per legge dal Governo e pertanto venivano aggiornati o in presenza di ribassi del barile di petrolio (quasi mai) o per rialzi dovuti alla necessità di prelevare un po' di soldi dai contribuenti in presenza di calamità naturali o per tamponare ammanchi di bilancio (quasi sempre).
Il rifornimento funzionava così: ci si fermava davanti alle colonnine del distributore e l'occhio vigile dei Ravaldi si accorgeva del rifornimento richiesto. Usciva chi in quel momento si trovava al banco dell'osteria e quindi si procedeva al rifornimento stesso. Per molti anni la cosa funzionò poi un bel giorno si venne a conoscenza che il distributore Esso di Riolo chiudeva in modo definitivo, forse per una maggiore razionalizzazione dei distributori sul territorio o forse per altre ragioni che non poterono essere conosciute. Sta di fatto che dopo la sua chiusura gli abitanti della nostra frazione e di quella di Rastellino dovettero rivolgersi o a Manzolino dove funzionava il distributore gestito del meccanico Berselli (ex meccanico di biciclette di Riolo) chiamato Canàccio, o in alternativa rifornirsi a Castelfranco Emilia dove i distributori erano a quei tempi ben cinque dislocati ovviamente tutti sulla via principale e cioè la Via Emilia.
È da notare che poi il distributore di Manzolino, sparì in tempi successivi, come era successo a quello di Riolo. Anche questo, infatti, in anni più recenti terminò la sua attività e pertanto tutto il servizio di rifornimento (mi riferisco a quello moto-automobilistico) si svolse da quel momento nel Capoluogo.

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 tempertatura 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 servita 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 gomitolo 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.

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 cosi 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 corrispondesse 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.

Il teatro parrocchiale

Credo che non siano molti coloro che abbiano ancora ricordo che sul retro della chiesa vi era un teatro, anche abbastanza capiente dove, raramente, veniva rappresentata qualche commedia recitata per lo più da attori di carovane di teatranti dilettanti che si trasferivano continuamente da un punto all'altro del Paese. In queste rarissime occasioni il teatro si riempiva e le persone presenti alla fine dello spettacolo applaudivano per lo meno la fatica di questi attori, certamente non famosi e girovaghi, che ci mettevano l'anima pur di ottenere un applauso e racimolare qualche soldo per il loro sostentamento. Per lo più invece il teatro veniva utilizzato per rappresentazioni da parte di noi bimbi che venivamo istruiti, con infinita pazienza, dalle suore a rappresentare le commedie che tutti noi leggevamo sui libri delle fiabe. Così una volta capitò anche al sottoscritto di far parte dello staff dei piccoli attori prescelti a preparare la rappresentazione della favola di Cappuccetto Rosso. Ora degli altri attori non ricordo moltissimo, visto che avevo suppergiù cinque o sei anni, ma ricordo benissimo il mio ruolo che era sicuramente quello del cacciatore che alla fine doveva uccidere il lupo che aveva mangiato la nonna di Cappuccetto Rosso. Le prove durarono parecchi pomeriggi trascorsi in quel teatro per provare e riprovare le varie scene della rappresentazione. Il palco, con pavimento di legno, era alto rispetto alla sala dove trovavano posto gli spettatori e nel caso che si dovesse correrci attraverso, si sentivano i rumori dei passi amplificati dalle assi che erano sospese.
Gli spettatori potevano sedersi su una serie di sedie di legno allineate su due parti

secondo la lunghezza del teatro stesso. Si entrava dal lato ovest e sul lato est vi era anche una comunicazione diretta con la canonica, attraverso la quale si poteva accedere dall'interno senza il bisogno, in quei pomeriggi di prove, di aprire l'ingresso principale. Al termine del palco, al centro, vi era la postazione del suggeritore. Qui una persona, sistemata praticamente in una buca, poteva, senza essere visto dalla platea, suggerire le varie battute leggendo da un copione, nel caso che l'improvvisato attore si trovasse in difficoltà di memoria. Nel nostro caso la suggeritrice era di norma una suora dell'asilo, che doveva intervenire spesso perché a quell'età si faceva fatica a seguire un copione anche molto lungo nelle varie scene. Non vi era impianto microfonico di amplificazione e pertanto le battute dovevano essere necessariamente pronunciate ad alta voce, in modo tale che anche gli spettatori delle ultime file avessero la possibilità di seguire la trama della recita. Inutile dire che gli spettatori erano i genitori, i nonni, gli zii e i conoscenti. Devo però dire che in simili momenti il teatro era stracolmo e qualcuno doveva assistere alla rappresentazione in piedi ai lati delle due lunghe file di sedie.
Alla fine, comunque fosse andata la recita, un lungo applauso accoglieva gli attori che uscivano da un grande sipario che era azionato con delle funi da entrambi i lati del palcoscenico. Intanto il cinema stava muovendo veloci passi e in quel di Castelfranco Emilia venivano proiettati i film dell'epoca. Questo contribuì, anche se solo in parte, alla sparizione del teatro parrocchiale di Riolo. Un bel giorno si venne a sapere che in quel punto sarebbe stata costruita un'abitazione che andava a sostituire il nostro teatro. In famiglia se ne discusse molto e tutti erano del parere che il teatro doveva vivere, ma ciò che pensa la comunità a volte non è sufficiente a incidere sulle scelte che altri portano a conclusione. Così il teatro sparì e l'area che questi comprendeva fu inglobata in una nuova costruzione che si può vedere guardando il lato sud su via Savioli, e poi sul lato nord della stessa area prese corpo la costruzione della nuova casa del sacrestano in cui Abele Zunarelli, sua moglie, suo figlio e la famosa Ines che era la vera perpetua del parroco, trovarono una nuova e più idonea sistemazione. Il retro della chiesa cambiò di colpo la sua fisionomia e coloro che avevano potuto godere del teatro parrocchiale ne serbarono da quel momento solo un piacevole ricordo.

Gli aerei

Passavo molto tempo con nonno Vincenzo, oramai costretto sulla sedia impagliata davanti a casa, a cercare di fargli un po' di compagnia e insieme ammiravamo il volare di aerei del tipo biplano che seguivano sempre la stessa rotta in direzione est-ovest e viceversa. Erano sicuramente partiti o da Bologna o da Modena. Probabilmente qualcuno di questi percorreva sicuramente tratte più lunghe rispetto al percorso Modena - Bologna. La coppia di ali esistenti su ogni lato dell'aereo era tenute insieme da una serie di tubi, penso di alluminio, che formavano una specie di impalcatura. Un motore, situato sul muso e ben visibile, azionava un'elica che ruotando permetteva a

quell'insieme di organi metallici di solcare i cieli. Sembravano di cartone e ogni volta si assisteva al miracolo di vederli volare senza che cadessero. Si potevano vedere il pilota e l'eventuale passeggero in quanto la carlinga non era del tipo chiuso e si notavano i grandi occhiali e il baschetto nero o marrone che questi indossavano. Nonno sollevava il suo bastone (*la zanàta*) e seguiva quel volo spiegandomi che la prima volta che li aveva visti fu durante la guerra in Libia: "Lanciavano bombe, (diceva), e noi si cercava di colpirli con un fucile ad avancarica!" Poi questi, per certi versi strani veicoli alati, sparivano in lontananza dietro ai grandi alberi che la nostra campagna ancora possedeva e si sentiva il rumore del motore del biplano che pian piano scompariva. Ho avuto modo anche di ammirare alcuni voli di dirigibili, non di grandi dimensioni, che volavano solo a fini commerciali (pubblicitari) e che seguivano sempre la rotta nelle direzioni prima enunciate.
Ricordo uno degli ultimi dirigibili che ebbi modo di vedere: portava sulla fiancata un'enorme scritta che richiamava una grande marca di pneumatici, la Good Year. Poi il volo dei dirigibili svanì, invece gli aerei cominciarono ad evolversi e si poterono ammirare quelli sempre monomotore ma ad ala singola. La carlinga era chiusa e anche il motore non era più visibile. Sfrecciavano nel cielo ed erano quasi sempre di colore argenteo. Erano i famosi Fiat Piaggio uno dei quali, a perenne ricordo, è ancora visibile sul lato est, vicino alla Via Emilia, dell'ex autodromo di Modena. Su questo perimetro vi era la pista per le corse automobilistiche e al centro era stata ricavata la pista di decollo e atterraggio di questi piccoli aerei. Quando frequentavo le scuole di primo e secondo grado a Modena, nei momenti liberi andavamo a vedere il decollo e l'atterraggio di questi piccoli aerei che suscitavano in noi ragazzi, uno spirito d'avventura mai sopito. A fianco dell'autodromo vi era il Campo Scuola di atletica e spesso nei mesi primaverili andavamo a fare ginnastica durante le ore programmate del corso di studio. Potevamo così assistere a vari decolli e atterraggi di questi aerei che solcavano il cielo della città. Un ricordo ancora mi affiora nella mente: avrò avuto circa tre/quattro anni, quando un mattino si udì un rombo molto forte provenire da ovest. Ero con papà fra il porcile e la casa e papà cominciò a guardare in alto. Io seguivo sia il suo sguardo che la direzione da dove proveniva quel forte rumore di aerei in avvicinamento e finalmente comparve una scia provocata da un grande numero di aeroplani situati molto in alto che si intravedevano a fatica e andavano in direzione est provenienti da ovest. Rimasi allibito sia per il loro numero (saranno stati una cinquantina) che per il fortissimo rumore che da loro proveniva. Lasciavano nel cielo terso una scia bianca che poi rapidamente scompariva. Papà osservava anche lui incredulo quelle tante unità aeree tutte insieme. Pensò un po' e alla fine stabilì che doveva trattarsi di una formazione di B17 americani, le cosiddette fortezze volanti a quattro motori, che spostavano la loro presenza da una base settentrionale ad una meridionale della penisola. Fu uno spettacolo che ricorderò per sempre e questo sia per il grande numero di aerei visti in una sola volta, sia per quello strano, e per certi versi violento rumore che da quegli aerei emanava.

Il B-17, detto anche fortezza volante. Bombardiere degli Stati Uniti prodotto dalla Boeing per la seconda guerra mondiale nelle seguenti versioni: 299, Y1, B-17/A, B-17B/C/D, B-17 E, B-17 F, B-17 G. Era il bombardiere statunitense che ha colpito più profondamente nell'Europa occupata e nelle missioni diurne era capace di contra-

stare, con la sua potenza di fuoco, gli attacchi della Luftwaffe e con la sua precisione riusciva a colpire ogni bersaglio.

Papà disse che non poteva trattarsi di una formazione di aerei italiani, visto che la guerra aveva decimato le forze aeree e poi la nostra nazione non era in possesso di quel tipo di aeroplano che era, nel modello successivo, servito per il bombardamento atomico sul Giappone.

La mattina del 5 agosto 1945, poche ore prima dell'alba, il quadrimotore B-29 "Enola Gay" (nome della madre del pilota, il ventinovenne Paul W. Tibbets) si alza in volo da Tinian con a bordo 12 uomini di equipaggio e un unico ordigno bellico, che risulterà decisivo per la sorte del Giappone: una bomba atomica, denominata dagli statunitensi "Little boy". Lungo tre metri, con un diametro di uno e mezzo e un peso di cinque tonnellate, non ha un bersaglio preciso: verrà deciso al momento, secondo le condizioni atmosferiche. Arriva il bollettino meteorologico: "a Kokura cielo coperto in prossimità del suolo per nove decimi; a Nagasaki coperto totalmente; a Hiroshima quasi sereno, visibilità 10 miglia": Il bersaglio è scelto. L'aereo sorvola la zona a 10.500 metri di altezza e alle 8.15'17" è sganciato l'ordigno. Tibbets scende in picchiata, guadagna velocità, vira di 180 gradi e si allontana. Ha 45 secondi di tempo. L'equipaggio conta sottovoce: "44, 43, 42, 41...". Un lampo abbaglia il cielo. "Cosa abbiamo fatto?". A 600 metri dal suolo la bomba esplode; dopo 7 secondi il silenzio è rotto da un tuono assordante: sono distrutti tutti gli edifici nel raggio di tre chilometri, 30.000 persone muoiono sul colpo, altre 40.000 nel giro dei due giorni seguenti. Una colonna di fumo si alza lentamente a forma di fungo fino a 17.000 metri dal suolo. Inizia a cadere una pioggia viscida. I fiumi straripano ed invadono ciò che rimane della città giapponese. Alle 14.58 locali il B-29 di Tibbets atterra a Tianin. Ha segnato in modo indelebile la storia mondiale, ha lasciato un'impronta che rimarrà a lungo.

Con il passare degli anni, sui cieli della nostra terra volarono sempre più aerei sofisticati. I passeggeri aumentavano e l'uso di tali vettori era sempre più richiesto. L'aeronautica progredì rapidamente e si passò dagli aerei ad elica a quelli a turbina. I motori con i quali erano equipaggiati andarono da un minimo di due, passando per tre fino a quattro per aereo che così divennero sempre più grandi. Il modo secondo il quale, grazie a una legge fisica, riuscivano a sostenersi nell'aria, fu da me compreso durante lo studio della Fisica alle scuole superiori. Imparai quindi il concetto di "portanza" in un'ala di aereo e tutto mi fu più chiaro. Non potei purtroppo rispondere alla domanda che nonno Vincenzo si faceva ogni volta che vedeva un aereo solcare il cielo: *Ma cum a fel a ster in aria*? (Ma come fa a rimanere in aria?). Nonno, non hai potuto aspettare la mia risposta, in quanto avevo solo sette anni quando sei partito e anch'io guardavo quelle strane macchine volanti e avrei voluto anche solo per un attimo andare su nel cielo a volare con loro. Ebbi l'occasione di farlo molti anni dopo. Avevo diciannove anni e stavo per sostenere l'esame di maturità all'Istituto Tecnico Industriale "Fermo Corni" di Modena e un giorno arrivò in aula un bidello con una circolare in mano che doveva essere letta dall'insegnante presente in quel momento alla presenza degli alunni. La circolare diceva che le forze armate, e in questo caso l'Aviazione, cercavano giovani che volessero intraprendere gli studi, dopo la maturità, in aeronautica per accedere alla carriera di pilota militare. Coloro che desideravano apprestarsi al battesimo

dell'aria, sarebbero stati scelti fra tutti quelli facenti domanda del battesimo del volo, e la scelta sarebbe caduta sugli studenti più meritevoli. Non più di una quarantina però avrebbero partecipato a questa festa dell'aria che si sarebbe tenuta all'aeroporto di Bologna. Feci subito la domanda e fui scelto fra i quaranta partecipanti al battesimo dell'aria. Una mattina una corriera militare ci prelevò direttamente dalla scuola e andammo a Bologna all'aeroporto. Scendemmo e notammo un paio di aerei militari inconfondibili nel loro colore verde scuro che attendevano poco lontano su una pista per il decollo. Ci dissero che avremmo trovato posto per squadre di sette per volta per ogni velivolo. I primi due contingenti partirono e noi, rimasti a terra, seguimmo con lo sguardo i nostri compagni che si alzavano in cielo con quelle piccole macchine volanti comunque dotati di doppio motore ad elica. Virarono sulla destra e sparirono dal nostro orizzonte. Intanto furono formate altre due squadre per la partenza successiva e io facevo parte di questo secondo contingente. Dopo una ventina di minuti sentimmo il rombo dei due aeroplani in avvicinamento che, dopo una splendida virata, toccarono terra e rullando, raggiunsero la posizione per la nuova partenza. Scesero i primi passeggeri e notammo la loro grande gioia di aver partecipato a quel battesimo, ma ora toccava proprio a noi. Salii per ultimo a bordo di uno dei due aerei e con mia grande sorpresa constatai che i sei seggiolini dei passeggeri erano già tutti occupati dai miei compagni. Dove avrei trovato posto io? Il pilota mi fece un cenno e mi disse di sedermi al posto del secondo pilota accanto a lui. Rimasi di stucco e mai avrei pensato un giorno di sedermi ai comandi di un qualsiasi aereo. Mi prese un po' il panico, ma ubbidii. Mi fece allacciare le cinture e mi disse di non toccare nulla. Figurarsi se io toccavo qualsivoglia strumento posto davanti ai miei occhi. Avevo una tale paura che non avrei mosso nemmeno un dito, anche se mi fosse imposto dal mio medico di famiglia Dottor Giorgio Cappelli.
Non so per quale motivo mi venne in mente il nostro medico di famiglia in quel frangente, forse perché pensavo alle eventuali cure, alle quali sarei stato sottoposto nel caso di incidente aereo. Non ci fu molto tempo per pensare. Sentii il rombo dei motori e mi accorsi di una grande nuvola di fumo che usciva dai tubi di scarico del motore posto alla mia destra. Io ero sul lato destro della cabina di pilotaggio e pertanto il pilota era alla mia sinistra. Rullammo un po', sentii il pilota che parlava con la torre di controllo e poi, ricevuto l'o.k. per il decollo, il regime dei motori fu spinto al massimo. Correvamo sulla pista con le ruote ancora a terra e ad un tratto ebbi la percezione che ci eravamo staccati dal suolo. Il muso dell'aereo puntò verso l'alto e non vidi più la pista. Avevo tanta paura e non guardai a lato perché ero sicuro che avrei visto l'amata terra allontanarsi sotto di noi. Salimmo per un bel po' e poi finalmente l'aereo fu messo in posizione orizzontale e il mio stomaco ringraziò di certo. Tutti erano molto contenti di ciò che stavamo vivendo in quel momento, tutti tranne il sottoscritto che aveva una paura boia, ma cercava in tutti i modi di celare agli altri quel malessere molto evidente. La rotta seguita dall'aereo fu quella di sorvolare la città di Bologna e dall'alto ad un certo punto notai l'inconfondibile sagoma dello Stadio Comunale (poi intitolato al grande Presidente Renato Dall'Ara) dove il Bologna Calcio aveva l'anno prima vinto il campionato battendo allo spareggio la grande Inter di Moratti padre. Feci l'errore di indicarlo al mio compagno di classe James Cavedoni anche lui tifoso del Bologna che sedeva dietro di me. Il pilota si accorse di questo nostro parlottare e fece una cosa

micidiale. Ruotò la cloche in maniera tale che l'aereo si inclinò su un fianco e creò una virata per farci meglio vedere lo stadio. Fui preso letteralmente dal panico e mi aggrappai al primo sostegno che trovai, mentre lo stomaco diede imbarazzanti segni di voler rimettere ciò che conteneva. L'oggetto della mia presa era però il secondo comando della cloche, coassiale con quella del pilota che ovviamente mi intimò di lasciare la presa, cosa che feci immediatamente non appena mi resi conto dell'oggetto che avevo preso fra le mani. Ammutolii di paura e a questo punto il resto del volo fu solo un dramma personale che ebbe termine solo all'atterraggio. Ma i problemi non erano ancora finiti: mentre al decollo mi sentii schiacciato sul sedile per la forza inerziale, quando l'aereo si mise nella fase dell'atterraggio lo stomaco non fu d'accordo e ricominciò a protestare di brutto. Pregai che la manovra avesse termine nel più breve tempo possibile, in caso contrario pensai che qualcuno avrebbe dovuto pulire quel posto di pilotaggio. Sentii le ruote toccare l'asfalto della pista e poi la lunga frenata per arrestare del tutto l'aeromobile. Finalmente la mia personale tragedia di quel volo ebbe termine e giurai che non solo l'aviazione non mi avrebbe sicuramente contato fra le sue fila, ma che avrei aspettato un bel po' prima di salire su un altro aereo. Sono passati qualche cosa come cinquanta anni da quel giorno e fino ad ora la promessa è stata mantenuta.

Sorvolo

Eravamo all'incirca ai primi anni cinquanta e un giorno si nota un piccolo aereo monomotore che sorvola a bassa quota la zona prospiciente il mulino e l'osteria di Riolo. Tutti con il naso all'insù ad ammirare il volteggio di quel piccolo aereo appartenente all'Aeronautica Militare con il pilota che si poteva facilmente osservare stante il fatto che la carlinga era aperta sui lati. Tutti a chiedersi la ragione di tale volteggio di quel piccolo monomotore che in circolo volava a bassa quota stando ben attento a non interferire con i fili dell'alta tensione che correvano perpendicolarmente a Via Riolo e anche molto vicini alla zona interessata. Dopo alcuni giri il piccolo aereo se ne andò lasciando tutti gli osservatori senza alcuna risposta relativa a tale intrusione. Ovviamente nelle due osterie nei giorni seguenti non si parlò d'altro, ma nessuno aveva la risposta giusta al quesito. Immaginatevi la meraviglia quando la stessa scena si ripeté dopo poco tempo. Doveva esserci una ragione, ma nessuna la conosceva. In una piccola comunità dove ogni gesto anche il più insignificante trovava subito una logica spiegazione e tutti ne erano consapevolmente informati, quella volta trovò gli abitanti della frazione all'oscuro di ogni anche minimo indizio e pertanto la cosa creò una miriade di supposizioni che solo dopo qualche tempo e solo per effetto di una confidenza di uno bene informato svelò la causa di quei sorvoli spettacolari. Una ragazza del luogo aveva conosciuto un militare dell'arma e questa conoscenza, pian piano, si era tramutata in affetto reciproco e pertanto il militare in questione ogni volta che era

in missione di volo nella nostra zona, approfittava per salutare la sua fidanzata sorvolando la zona dove era situata la sua abitazione. La ragazza omaggiata dai sorvoli era un'appartenente della famiglia Francesconi abitante appunto in prossimità del mulino. Ovviamente, nelle due osterie, tale fatto fu ampiamente discusso e i sorvoli successivi furono accolti in modo del tutto naturale. Dopo un congruo tempo di fidanzamento i due decisero di convogliare a giuste nozze che furono programmate nella chiesa della frazione. Ricordo ancora quella domenica molto diversa dalle altre, nelle quali altri matrimoni erano stati celebrati. Era presente un nutrito numero di commilitoni dello sposo che presero posto ai due lati del camminamento che portava al portone d'ingresso della chiesa. Questi accompagnarono sia all'ingresso che all'uscita i due sposi quasi come a una parata militare. Ma il fatto più saliente avvenne proprio in concomitanza dell'uscita degli sposi, i quali furono dapprima coperti dal solito lancio di riso beneaugurale e dal suono a distesa delle campane azionate dai volonterosi campanari del luogo e poi, con una sincronia degna dei militari, si udì il rombo del solito piccolo aereo monomotore che già avevamo avuto modo di ammirare in tempi antecedenti. Questi sorvolò a bassa quota lo spazio aereo in prossimità della chiesa, prima con ampi giri e poi con volteggi sempre più ravvicinati, osservando comunque sempre una giusta distanza dall'alto campanile che non permetteva un sorvolo ancora più ravvicinato. Ad un certo punto si vide una mano uscire dalla carlinga e lanciare un mazzo di rose in direzione del sagrato della chiesa con l'intento di raggiungere proprio gli sposi. Il caso volle che i fiori, sparpagliati dal vento creato dallo spostamento d'aria dell'aereo, portò la conseguente caduta degli stessi un po' oltre il recinto del sagrato e i bellissimi fiori caddero sul prospiciente podere della famiglia Bottazzi.
L'aereo ondeggiò ancora in segno di saluto e poi se ne andò in direzione di Bologna dove probabilmente aveva la sua base operativa. I ragazzini si catapultarono oltre la rete che divideva i due luoghi e recuperarono in parte i fiori lanciati da un collega dello sposo e alcune rose furono prontamente consegnate alla sposa. Fu un evento che rimase per molto tempo nella memoria degli abitanti di Riolo e, che io sappia, è rimasto unico nel suo genere.

La grandine

Come già detto in altre parti, il lavoro del contadino si può dire completato solo nel momento che il raccolto è al sicuro. Il detto *an dir gat in fèin che tan glè in dal sac* (non dire gatto fino a che non ce l'hai nel sacco) è molto appropriato quando ci si riferisce al raccolto dell'agricoltore. Una cattiva semina, unita ai capricci del tempo quali periodi troppo piovosi o troppo siccitosi ed eventuali gelate possono sempre portare ad un raccolto molto al disotto di quello che ci si aspettava.
Non ultima variabile può essere quella di nubifragi con la presenza di grandine *(la timpèsta*). Questa è un vero flagello per i contadini. In pochissimi minuti la grandine

può vanificare tutto il lavoro di un anno. È ovvio che questa calamità naturale può avvenire, di norma, nei periodi più caldi dell'anno, proprio quando la maturazione dei prodotti agricoli sono al loro culmine. Dopo un periodo di solleone, l'eventuale approssimarsi di un temporale, con lo scontrarsi dell'aria più fredda in arrivo con quella calda esistente da tempo sul territorio, può provocare l'insorgere di determinati parametri atmosferici tali da originare il formarsi di nubi biancastre, in contrasto con quelle più nere, che sono di norma foriere di possibili grandinate. All'improvviso può scatenarsi la furia grandinigena con "proiettili" di dimensioni che possono variare da pochi millimetri fino a qualche centimetro di diametro.
Nel secondo caso è un vero bombardamento e i prodotti al suolo senza alcuna difesa possono essere maciullati in modo irreparabile. I prodotti più fortemente a rischio sono quelle degli alberi da frutto e il grano che è quasi pronto per il raccolto. L'erba medica per le mucche è devastata a tal punto che in questi frangenti si deve ricorrere o ad acquisti presso agricoltori di altre zone non colpite dalla furia della grandine o fare capo al fieno già riposto nel fienile e tenuto a disposizione per il periodo invernale che ovviamente verrà a mancare in quel periodo. Le barbabietole da zucchero e quelle per l'alimentazione bovina perdono il loro caratteristico fogliame con grande nocumento per il grado zuccherino delle prime e per l'utilizzo alimentare bovino delle seconde. Come ben si può intuire è un vero flagello per la campagna e nel caso di questa calamità è una perdita letale per la famiglia coinvolta. La cosa strana è che la grandine colpisce, di solito, una striscia di terreno, lasciando del tutto indifferente il resto del territorio. Ne consegue che alcuni subiscono dei danni a volte irreparabili e altri ad un centinaio di metri di distanza non subiscono nessun nocumento. Ho visto personalmente questo stato di cose e vi posso garantire che ogni volta c'è da stupirsi per la forza con la quale la natura sprigiona, così a caso, la sua violenza distruttiva.
Ho assistito ad almeno due calamità grandinigene che hanno praticamente vanificato il lavoro della mia famiglia. La prima riguarda un periodo riferentesi all'inizio della trebbiatura che già era in atto tramite la mietitrebbia. Il grano era già maturo e pertanto fu chiamata la ditta Corticelli (quelli dell'aratura) per il raccolto.
Esistevano ancora i *barsò* e pertanto vi erano fili aerei che attraversavano gli appezzamenti coltivati a grano, perché questi fili trasversali servivano per ottenere un migliore ancoraggio delle viti che producevano un'uva migliore nei filari alberati (*al piantèt*) rispetto alla qualità di quella ottenuta nella vigna (*la vègna*). Pertanto nel nostro caso doveva intervenire una mietitrebbia di dimensioni ridotte e capace di passare sotto la ragnatela dei fili trasversali dovendosi comunque sollevare questi con pali all'uopo predisposti. Una di queste macchine cominciò la sua opera di raccolta in un pomeriggio afoso nei primi giorni del mese di luglio e intanto da nord ovest si approssimava un cielo nero molto pericoloso. La mietitrebbia fece un giro completo attorno ad un appezzamento e poi scoppiò l'inferno. Fulmini e saette fecero capire che il peggio stava per arrivare e colui che pilotava la mietitrebbia, alla caduta delle prime grosse gocce di pioggia, indirizzò la macchina verso l'aia. Ebbe appena il tempo di spegnere il motore e scappare sotto il riparo del fienile che cominciarono a piovere una miriade di proiettili bianchi di dimensioni che andavano da quelle di una noce a quelle di una mela grossa. In pochi minuti l'area verde del nostro podere fu praticamente rasa

al suolo e alla fine di cotanto cataclisma non rimase ritto nemmeno un filo d'erba. Sembrava che uno schiacciasassi fosse passato alcune volte su ogni dove. Il frumento inteso come stelo e spiga era sparito nel nulla e a terra si potevano notare i miseri resti di tanto lavoro disperso in modo irreparabile. L'erba medica per le mucche sembrava una poltiglia e dagli alberi fruttiferi, e in special modo della vite, non pendeva più alcun frutto degno di questo nome. Un disastro, tanto che nei giorni seguenti si cercò (si fa per dire) di ultimare la mietitrebbiatura di ciò che era rimasto, raccogliendo una miseria: credo che furono circa altri sette quintali di grano che si aggiunsero alla quindicina che già si trovavano nel ventre della macchina operatrice all'atto del fuggi fuggi generale prima della grandinata.
Se confrontiamo il quantitativo ottenuto con ciò che doveva essere il raccolto finale e cioè dell'ordine dei trecento quintali di grano, si può ben capire che il danno procurato da quei pochi minuti di inferno meteorologico fu davvero ineguagliabile. Basti pensare che l'assicurazione risarcì un danno pari al 95% del prodotto che è un'entità non usuale nel rimborso di un danno da parte di un ente che ha sempre il braccio "corto", nel momento che deve riconoscere un risarcimento. Questo successe all'incirca alle ore quindici di un mercoledì e la mattina del giorno seguente, alle ore dieci, zio Altero trovò in un fossato laterale di un appezzamento del grano, un blocco di ghiaccio delle dimensioni di un'arancia. Pensate quale doveva essere la dimensione di quel "proiettile" al momento della caduta, nel corso del nubifragio del giorno prima, tenuto anche conto della temperatura che doveva esserci in quei giorni di solleone!
La seconda micidiale grandinata alla quale ho assistito fu quella che avvenne sempre in un caldo pomeriggio estivo, quando, oramai libero da impegni scolastici, lavoravo nella segheria Roatti. Un violento temporale con raffiche di vento molto forte precedette il temibile evento atmosferico. In un attimo il violento acquazzone terminò per lasciare spazio ad una grandinata di notevole intensità. Dietro al capannone in cui eravamo vi era un campo coltivato a pomodori della famiglia Cuzzani. Da una finestra si poteva vedere l'impatto che i micidiali chicchi di grandine della misura di un uovo di gallina avevano sul prodotto quasi pronto per la raccolta. Sembrava che la grandine giocasse a bigliardo: all'impatto di un chicco con un pomodoro, questi schizzava via dalla pianta e rimbalzava qualche metro più lontano. Durò qualche minuto il fenomeno grandinigeno, ma fu sufficiente per ridurre i prodotti agricoli del tutto inutilizzabili. I poveri alberi da frutto che avevano già il prodotto ad uno stadio avanzato, mostravano i rami nudi di frutti e di foglie e sembravano degli spettri scheletrici. Tutto quello che qualche minuto prima era rigoglioso ora sembrava passato attraverso una macchina tritacarne. Alla fine del nubifragio cercammo di uscire dal capannone, ma trovammo una resistenza strana nell'aprire la porta pedonale. Cercammo allora di uscire dal portone principale facendolo scivolare sulle guide a binario che lo facevano aprire lateralmente su un lato. Rimanemmo tutti di stucco: davanti al portone si erano accumulati una ventina di centimetri di grandine tanto che sembravamo caduti in pieno inverno. Mediante badili di ferro e di legno (*i palòz*) questi ultimi utilizzati per lo spostamento della segatura (*la sgadèza*), ci aprimmo un varco proprio come avviene in inverno dopo una nevicata. Era una cosa allucinante, tanta era la devastazione avvenuta in pochissimi minuti. Queste furono le due volte che dovetti constatare la forza

negativa della natura e, credetemi, sono sensazioni che rimangono a lungo nell'animo. L'uomo, tanto esuberante nel suo comportamento quotidiano, si sente del tutto inerme al cospetto di tanta forza della natura. Bisognerebbe riflettere un po' di più e chi ne ha la responsabilità politica e quindi decisionale, dovrebbe prendere quei provvedimenti a tutela dell'ambiente che a tutti oramai appaiono improrogabili.
Quando sento dire che i costi della prevenzione sono troppo elevati penso che i costi che poi si devono comunque elargire a seguito di calamità naturali sono, senza tema di smentita, assai superiori ai primi. Il clima, infatti, negli ultimi periodi è letteralmente cambiato e non serve essere degli scienziati per capire che bisogna prendere provvedimenti, altrimenti le future generazioni avranno problematiche talmente serie che forse non riusciranno a porvi rimedio. L'innalzamento della temperatura del globo terrestre è una cosa certa. I ghiacciai si sciolgono ai poli e sulle alte montagne e di conseguenza i mari alzano il loro livello e nel giro di mezzo secolo molte zone costiere saranno sommerse con le intuibili conseguenze che questo comporterà. L'acqua alta nella laguna veneta sarà una costante, e non sarà solo Venezia ad avere problemi. Forse siamo ancora in tempo, ma temo che i politici non abbiano compreso appieno la pericolosità del cambiamento climatico, impegnati come sono a fare leggi il più delle volte solo a fini prettamente economici e personali, senza volgere lo sguardo allo scempio che intanto è inferto alla nostra bellissima e unica Terra che abbiamo.

Il "Coppino" di Riolo

Negli anni a cavallo della seconda guerra mondiale gli sport che si potevano praticare nel nostro territorio erano pochissimi, almeno a livello agonistico. Non ho menzione di atleti, provenienti dal nostro territorio che, portatori di un contributo tangibile in avvenimenti sportivi, possano essere qui ricordati. Tenuto conto di quanto sopra è indubbio che anche figure ritenute di secondo piano siano da ricordare in questo contesto abbastanza avaro del mondo dello sport in quel periodo. Fra i vari Cantaroni che erano radicati nel territorio, uno si dedicava allo sport nobile e molto faticoso delle gare ciclistiche. Si chiama Gaetano Cantaroni (Tanein) (1925 – 2014) e per le sue minute caratteristiche fisiche era molto abile nei percorsi in cui le salite erano predominanti sul resto del tracciato. È infatti noto, che i corridori di peso minimo, sono molto favoriti nei tratti in salita rispetto a quelli di corporatura robusta che invece primeggiano sul piano, in volata e nelle corse contro il tempo, dove la muscolatura abbondante genera una forza notevole sui pedali. Pertanto il nostro atleta apparteneva a quella schiera di ciclisti che appena la strada si inerpica, lasciano la compagnia e salgono svelti sulle rampe che sono, per la loro natura fisica, proprio il loro pane. Era il nostro Gaetano di caratteristiche fisiche talmente minute che fu pertanto naturale denominarlo "il Coppino di Riolo" in omaggio a Fausto Coppi che in quel periodo era veramente imbattibile in special modo nelle salite dove infliggeva pesanti distacchi a tutti gli avversari.

Angelo Fausto Coppi (1919 – 1960) è stato un formidabile corridore ciclista italiano. Soprannominato il Campionissimo o l'Airone, fu il corridore più vincente e famoso dell'epoca d'oro del ciclismo, ed è considerato uno dei più grandi e popolari atleti di tutti i tempi. Eccellente passista e scalatore, era molto forte anche in volata, risultando un corridore completo e adatto ad ogni tipo di competizione su strada. Si impose sia nelle più importanti corse a tappe sia nelle maggiori classiche di un giorno. Fu anche un campione di ciclismo su pista. Vinse cinque volte il Giro d'Italia (1940, 1947, 1949, 1952 e 1953) (record), e due volte il Tour de France (1949 e 1952). Fra i suoi numerosi successi nelle corse in linea vanno ricordate le cinque affermazioni al Giro di Lombardia (1946, 1947, 1948, 1949 e 1954) (record), le tre vittorie alla Milano-Sanremo (1946, 1948 e 1949), e i successi alla "Parigi-Roubaix" e alla "Freccia Vallone" nel 1950. Fu Campione del mondo nel 1953. Nel ciclismo su pista, fu Campione del mondo d'inseguimento nel '47 e nel '49 e primatista dell'ora (45,798 km) dal 1942 al 1956. Dal fisico apparentemente poco atletico, Coppi era dotato di una notevole agilità muscolare e di un sistema cardiorespiratorio fuori dal comune (capacità polmonare di 6,5 litri e 44 pulsazioni cardiache/minuto a riposo), qualità che ne esaltavano la resistenza sotto sforzo. La struttura ossea molto fragile e le ripetute fratture lo costrinsero tuttavia a pause forzate durante l'intero arco d'attività. Allo stesso modo, la seconda guerra mondiale ne condizionò la carriera: la sospensione delle competizioni a causa del conflitto giunse, infatti, subito dopo le sue prime importanti vittorie. Leggendaria la sua rivalità con Gino Bartali, che divise l'Italia nell'immediato dopoguerra (anche per le presunte diverse posizioni politiche dei due). Celebre nell'immortalare un'intera epoca sportiva – tanto da entrare nell'immaginario collettivo degli italiani – è la foto che ritrae i due campioni, mentre si passano una bottiglietta durante una salita al Tour del '52. Non fu mai chiarito, se fosse stato Coppi a dare la bottiglia a Bartali o viceversa, mistero che anche i protagonisti contribuirono in un certo qual modo a preservare (entrambi sostennero di aver aiutato l'altro). Nel film realizzato dalla RAI nel 2006, "Gino Bartali - L'intramontabile", è Bartali a passare una borraccia a Coppi. Le sue imprese e le tragiche circostanze della morte ne hanno fatto un'icona della storia sportiva italiana. A cinquant'anni dalla scomparsa, la sua popolarità e fama appaiono immutate.

Gaetano Cantaroni, forte del suo scatto in salita, partecipò a varie gare dove il percorso poteva, senza meno, essere a suo vantaggio. Pur senza strafare ebbe qualche buon piazzamento e vinse anche qualche premio. Poi l'attività quotidiana del duro lavoro nei campi portò il nostro "campioncino" ad abbandonare l'attività agonistica, che seppur praticata solo nei giorni festivi, lo temprò nella vita per sempre. Quando ne parlava era come rivivere il tempo guardando una fotografia.
Sono anche le piccole cose che hanno rilevanza determinante in una persona, se sono svolte con passione, e il nostro "Coppino" è stato, senza alcun dubbio, un artefice di questo tipo di umanità. Riposa nel cimitero di Manzolino e quando passo davanti alla sua tomba, mi raccolgo un attimo in preghiera, per ricordarlo in modo semplice, come semplice è stata tutta la sua vita.

Le favole

La mia infanzia è vissuta nel periodo post-bellico della seconda guerra mondiale, nel pieno della miseria causata da quegli eventi. Il popolo martoriato cercava di risalire la china ricostruendo il tessuto economico con le poche risorse a disposizione. Il Piano Marshall diede un grande aiuto all'Italia che così si rimise in cammino.

Denominato ufficialmente, a seguito della sua attuazione, piano per la ripresa europea (European recovery program), il Piano Marshall fu uno dei piani statunitensi per la ricostruzione dell'Europa dopo la Seconda guerra mondiale.
Il discorso con cui l'allora segretario di Stato statunitense George Marshall (1891 – 1975) annunciò al mondo, il 5 giugno 1947 dall'Università di Harvard, la decisione degli Stati Uniti di avviare l'elaborazione e l'attuazione di un piano di aiuti economico-finanziari per l'Europa che poi, per convenzione storiografica, sarebbe stato noto come "Piano Marshall", fu senza dubbio uno dei momenti più alti della storia della politica internazionale nell'immediato secondo dopoguerra. Marshall affermò, in quell'occasione, che l'Europa avrebbe avuto bisogno, almeno per altri 3 - 4 anni, di ingenti aiuti da parte statunitense e che, senza questi aiuti, la gran parte del Continente avrebbe conosciuto un gravissimo deterioramento delle condizioni politiche, economiche e sociali.
Pur rimanendo sul vago, relativamente a quelli che avrebbero dovuto essere i caratteri del Piano, in primo luogo perché se ne volevano predisporre i termini con gli europei, il segretario di Stato si augurò che da questo piano sarebbe potuta scaturire non solo una nuova e più proficua epoca nella collaborazione tra le due sponde dell'Atlantico, ma anche una prima realizzazione di quei progetti europeisti fino ad allora caratterizzati da una certa vaghezza utopistica. Dato che il programma GARIOA (Government Aid and Relief in Occupied Areas) era comunque consistito in una serie di aiuti prevalentemente alimentari, a sostegno dei soli Paesi sconfitti, caratterizzati da una certa disorganicità nonché pesantemente condizionati dalle contingenze post-belliche, i pianificatori del Dipartimento di Stato, a cominciare da William Clayton e da George F. Kennan, si preoccuparono innanzitutto di dare al nuovo piano un carattere quanto più omogeneo possibile.
L'idea di Marshall, che era stata comunque già sostanzialmente comunicata agli inglesi, fu positivamente accolta anche dallo Stato Francese, che però chiese di estendere gli incontri preparatori anche all'Unione Sovietica che, comunque, dopo un'iniziale manifestazione di interesse, si rifiutò di partecipare al negoziato, obbligando anche tutti i Paesi della sua zona d'influenza a fare altrettanto.

Nella nostra campagna però tale genere di aiuto fu poco visibile e le risorse delle famiglie erano veramente necessarie al solo sostentamento. Quindi non vi era nessuna possibilità di acquistare cose ritenute superflue e fra queste vi erano anche i libri delle favole per noi bambini. Si capisce così che le favole erano raccontate dai nostri genitori che le avevano conosciute dai loro genitori e così a ritroso nel tempo.
Erano favole (o fiabe che dir si voglia) che non avevano nessun riferimento a quelle che conosciamo dei Fratelli Grimm o di altri autori più o meno famosi. Mamma era

troppo occupata dalle faccende domestiche e dal lavoro nei campi e così succedeva che era il nostro papà a raccontare le favole nell'ora della siesta pomeridiana (*la gabanèla*) dopo il pranzo.
Succedeva che noi bimbi non si voleva andare a dormire, ma la regola era quella e bisognava ubbidire. Per addolcire un po' la pillola scattava la frase magica: *Se t'vein a let at càunt na fieba* (se vieni a letto ti racconto una fiaba). A quel punto si saliva in camera e allora il babbo raccontava una delle solite fiabe che già conoscevamo a memoria, ma che lui ogni volta cercava di cambiare introducendo fatti e personaggi nuovi che attiravano subito la nostra attenzione. Andava a finire che il babbo, stanco del lavoro già compiuto nella prima parte del giorno, non dormiva perché doveva raccontarci la favola. Qualche volta ci addormentavamo e così anche lui, povero uomo, poteva rilassarsi un po'. La pennichella durava giusto un'ora e poi tutti ripartivano per la seconda parte della giornata lavorativa nei campi. Così nonna Maria doveva stare attenta al momento nel quale noi ci saremmo svegliati, perché la scala che dalle camere portava al piano terra era tremenda per la sua inclinazione. Mamma non poteva usufruire nemmeno di quella pennichella, perché doveva aiutare la nonna nel riassettare tutto il pentolame e quant'altro era servito per il pranzo.
Nonna Maria doveva poi sorvegliare noi due marmocchi (io e mia sorella) e pertanto la cucina doveva essere già a posto alla ripresa del lavoro pomeridiano. Ma ritorniamo alle favole del papà: erano molto belle sia nel racconto dell'avvenimento che nei personaggi che infilava nel racconto. Stavamo molto attenti alla narrazione e quando lui introduceva nuovi episodi, subito noi chiedevamo spiegazioni e i perché abbondavano ogni volta.
Mi ricordo il finale di ogni favola, perché finiva sempre nella stessa maniera e recitava così: alla fine della storia si fece una grande baldoria. Tutti parteciparono contenti e ci fu molto mangiare sui tavoli predisposti. E poi il racconto finiva sempre cosi: *I fèin noz e strangòz. A gavanzè gnianch un os. A ghira tant pàrsot e Giorgio (o Graziella) a li magnè tot* (fecero nozze, non ci rimase neanche un osso. Vi era tanto prosciutto e Giorgio, (o Graziella), lo mangiarono tutto). Come potete facilmente osservare in queste poche note uno dei momenti salienti del racconto ritornava ogni volta sul cibo. I lunghi anni della guerra trascorsi chi al fronte e chi a casa ma sempre con problemi di sussistenza, avevano radicato in quella generazione il problema della scarsa alimentazione e pertanto, almeno nelle fiabe, era rimasto questo recondito pensiero lungi dall'essere cancellato dalla memoria. Si voleva in tal modo ricordare ogni volta quel periodo precedente per cercare comunque di esorcizzarlo come un demonio da eliminare.

I migranti dal Sud

L'Italia, oltre che da migrazioni verso l'esterno negli anni a cavallo della prima guerra mondiale, è stata interessata anche da un significativo movimento interno, orientato prevalentemente dal Sud al Nord, dalle zone povere a quelle ricche, dall'agricoltura all'industria. Dal Mezzogiorno sono partiti, tra gli anni Cinquanta e gli anni Settanta, milioni di persone verso le aree più ricche e industrializzate del paese. Nello stesso periodo l'occupazione agricola si è ridotta da quasi nove a poco più due milioni di unità: gli ex contadini meridionali in primo luogo sono stati i protagonisti delle migrazioni interne e verso l'estero. Tanto nell'uno che nell'altro caso i movimenti di questi lavoratori erano comunque indirizzati verso collocazioni lavorative tendenzialmente stabili: l'esempio più classico è quello dell'ingresso nella grande fabbrica moderna, secondo il modello di sviluppo prevalente all'epoca.
Con queste premesse si configura in quegli anni una migrazione veramente apocalittica di intere famiglie che cercavano un qualsivoglia lavoro anche nelle nostre zone. Erano molti napoletani e non solo che ad un tratto comparvero anche nella nostra frazione. Cercavano un alloggio qualsiasi e la cosa non era facile. Case disabitate in quel periodo non ve ne erano molte. Infatti i cosiddetti "casermoni" erano occupati dalle famiglie dei braccianti e nelle case coloniche vi era una permanenza ancora stabile dei nostri agricoltori con relativa numerosa prole. Nonostante ciò la penetrazione migratoria avvenne in modo tumultuoso e in breve tempo anche la scuola elementare della frazione dovette farsi carico della presenza di queste realtà. Alcuni bambini trovarono posto nella mia classe e furono subito accettati di buon grado. Erano vestiti in modo più povero rispetto al nostro già povero abbigliamento. Erano anche in condizioni igieniche visibilmente precarie e tutti si fecero promotori di aiuti per quanto possibile. Arrivavano con le valigie legate da corde e avevano solo qualche oggetto di uso comune e i pochi vestiti di cui erano in possesso. Parecchi di loro si integrarono rapidamente nel tessuto agricolo del territorio e altri cercarono occupazione nelle pochissime fabbriche del circondario o presso gli artigiani, dove, altresì, anche i figli dei nostri agricoltori cercavano, già a quel tempo, migliori risorse economiche che non fossero quelle dell'ingrata terra da coltivare.
Mi ricordo in particolare di una famiglia, molto numerosa, che trovò ospitalità temporanea presso Villa Rosa in Via per Riolo, di fianco alla casa colonica dei Zanasi nostri confinanti e dirimpettai. Per il cortile si potevano intravvedere una cucciolata di bambini e uno di loro trovò posto proprio nella mia classe di terza elementare. Si chiamava Antonio e subito si notò quel suo carattere indisciplinato che poi lo porterà a triste conseguenze. Mi si era affezionato e io cercavo di aiutarlo a fare i compiti. La maestra lo mise al mio fianco nel banco a due posti e così cercai di fargli comprendere come lo studio fosse fondamentale, per essere poi pronti ad affrontare la vita che a quel tempo speravamo migliore. Più grandicello però Antonio cominciò a frequentare strani tipi che lo portarono, già nell'adolescenza, ad avere problemi con la giustizia. Con il passare degli anni le cose peggiorarono e, se non ricordo male, finì la sua triste esistenza in modo traumatico a seguito di un evento delittuoso.
Ma ritorniamo alla migrazione che fu talmente numerosa e impetuosa che creò più

di un problema alla popolazione nativa. Mi sembra oggi di ripercorrere quei tempi, quando sento parlare di immigrati. Molti non accettavano una così massiccia introduzione di persone con culture e metodologie di vita molto diverse dalle nostre, ma in quel momento non vi era alcuna possibilità di modificare gli eventi. Nonna Maria diceva che: *Al masc al vàulan sul magnèr miàur* (le mosche volano sul mangiare migliore) e quindi anche gli umani giustamente migravano per trovare ambienti di vita migliori da quelli che li avevano visti nascere. Il benessere progrediva sempre più velocemente nel nord e quindi le popolazioni del sud migravano alla ricerca di sistemazioni che permettessero anche a loro di vivere meglio. Anche nella frazione quindi ci fu un arrivo massiccio di questi poveri fratelli italiani dalle condizioni ancora peggiori delle nostre. Il loro numero in breve tempo fu tale che circolava una battuta esemplare. Pare che uno di loro, in una lettera inviata alla mamma rimasta al sud, così ben descrivesse la situazione: "Cara mamma, qui siamo talmente numerosi che, tranne qualche forestiero, oramai siamo tutti di noi". I forestieri eravamo naturalmente noi residenti primitivi di un territorio che quindi aveva assunto le caratteristiche di un paese dove culture diverse si erano giocoforza integrate. Siccome le case vuote erano veramente poche, la prima sistemazione che queste persone riuscivano a trovare, in attesa di tempi migliori, era oltremodo precaria, ma si adattavano. In una camera dormivano anche sei/sette persone alla volta e questo lascia comprendere come potevano essere le loro condizioni di vita. Nonostante piccole frizioni, che non portarono comunque mai a situazioni pericolose, la vita nella frazione continuò e gli immigrati si amalgamarono con la popolazione residente. Dopo la prima ondata di arrivi ve ne fu una seconda in anni immediatamente successivi. Chi si era ben radicato sul territorio, chiamò i parenti prossimi a risalire lo Stivale e a raggiungerli trovando per loro una sistemazione logistica e un lavoro sicuro. Un problema che sorse era quello della comprensione linguistica. Da un lato vi era la popolazione residente che in buona parte parlava solo il dialetto bolognese/modenese e dall'altra una popolazione di immigrati che anch'essa si esprimeva solo mediante il dialetto napoletano e non solo che era per noi assolutamente incomprensibile. Anche i bambini parlavano quella loro strana lingua che la maestra cercava assolutamente di sostituire con l'italiano, ma con grande fatica. Figurarsi le persone più adulte che sono notoriamente più refrattarie ad intraprendere cambiamenti di linguaggio in breve tempo. A volte sembrava di dialogare con uno straniero, tanto il loro linguaggio era diverso dal nostro. Noi ragazzi riuscimmo in breve a capire quella strana parlata e quindi a volte facevamo praticamente da traduttori per fare comprendere agli altri ciò che quei nostri piccoli connazionali stavano dicendo. Io sono un convinto sostenitore delle teorie di Vico che dice che cambiano i tempi ma le situazioni si ripropongono sempre uguali.

Ai giorni nostri, in tempi decisamente diversi da quelli narrati, abbiamo ancora una migrazione, questa volta alla rovescia. Mentre in anni molto precedenti erano i nostri connazionali a migrare all'estero, ora sono gli stranieri che migrano verso le nostre terre. Il tutto, se fate i conti, nel breve svolgere di un solo secolo. Dobbiamo poi altresì dire, per onestà, che l'attuale crisi economica porta molti nostri giovani, anche di cultura elevata, a dover migrare in Paesi esteri vicini e lontani. Questa situazione è già stata vissuta dagli italiani in tempi ai quali non pensavamo di dover ritornare.

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 spiegazione 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 prosim 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.

Paura sul tetto

Poche volte ho avuto attimi di paura nella mia vita, ma ciò che mi capitò da bambino in una mattina del periodo autunnale non lo scorderò mai. Avrò avuto, all'incirca, cinque anni e si capisce bene come a quell'età si sia curiosi. La voglia di conoscere o di vivere nuove problematiche porta a gesti che a volte potrebbero sfociare in vere e proprie tragedie. Era uso (molto brutto) in quel tempo di gettare molto materiale sul tetto delle abitazioni e anche i miei familiari non erano immuni da cotanto scempio. Il materiale che più trovava dislocazione in questo luogo erano i fili di ferro, di qualunque provenienza e il motivo di ciò era che le mucche, se mangiavano un pezzetto di filo di ferro, subivano un trauma interno difficilmente recuperabile.
In dialetto si diceva *l'è ingucièda* che stava a significare che qualche cosa equivalente ad un ago era penetrato nel suo interno. La mucca si ammalava e quindi la si doveva mandare al macello con gravi conseguenze finanziarie. Erano, caso strano, ma purtroppo molte volte vero, sempre le migliori che subivano questo inconveniente in special modo quelle che producevano più latte delle altre. Per evitare ciò ogni volta che qualcuno trovava un filo di ferro, lo arrotolava per bene e poi lo lanciava sul tetto, come a liberarsi di un problema davvero grave, ma che ne causava sicuramente un altro. Altro materiale che comunemente era lanciato sul tetto erano dei pezzi di vetro che non potendo essere sotterrati, si pensava bene di accatastare sul tetto. Quando il quantitativo di filo sul tetto (o altro materiale) raggiungeva un volume non più tollerabile, si doveva per forza bonificare la sommità della casa e della stalla e si prendeva una lunga scala, di quelle che mamma e zia Marcellina utilizzavano per sfogliare gli alberi e si saliva sul tetto per rigettare a terra, tutto quel ben di Dio che prima si era gettato su! Tanto valeva, pensavo, riporlo nel momento che già era a terra. Questo compito era svolto da zio Altero e da papà, mentre a terra mamma e zia provvedevano alla raccolta e alla loro sistemazione nei grandi cesti di vimini (*i paniròun*). Colto da un impulso improvviso una mattina colsi l'occasione e cominciai a salire quella moltitudine di scalini di una scala di legno appoggiata al tetto noncurante dell'altezza che stavo raggiungendo. Nessuno in quel momento si accorse della mia manovra, in quanto zio e babbo erano sul tetto della casa e non potevano scorgere il mio atteggiamento e zia e mamma erano intente alla raccolta del materiale gettato a terra, sull'altro lato della casa. In un attimo fui sul tetto e lasciata la scala mi incamminai a carponi verso il vertice su cui era posto un galletto di gesso posizionato forse da qualche muratore in epoche passate. Lo avevo visto da sempre quello strano gallo lì posizionato e pensai bene di fargli visita da vicino. In quel momento babbo e zio si accorsero della mia presenza sul tetto e lanciarono un grido intimandomi di non muovermi. Preso dal panico raggiunsi il vicino camino del focolare e lo abbracciai. Fu solo in quel momento che volsi lo sguardo verso il basso e un'improvvisa paura mi colse, tanto che il panico mi prese e cominciai a piangere a dirotto. Mi ero reso conto dell'altezza alla quale mi trovavo e fui assalito di conseguenza dalla paura. Non mollai più quella presa, mia ancora di salvezza e intanto lo zio, che era quello dei due più vicino, venne rapidamente nella mia direzione e mi prese per una mano. Non volevo più spostarmi da quel camino, ma zio mi parlò e mi fece comprendere che dovevamo per forza ridiscendere

da quel tetto tanto facilmente raggiunto. Mamma scoppiò in lacrime e cercò anche lei di tranquillizzarmi, ma era praticamente impossibile. Zio decise che bisognava scendere abbracciato a lui e papà sarebbe sceso per primo e poi da sotto avrebbe aiutato le manovre dello zio. Cercai con tutte le mie forze il coraggio residuo per agevolare in qualunque modo le manovre dello zio che, indietreggiando lentamente, con il sottoscritto davanti a lui, raggiunse la scala appoggiata al tetto che sopravanzava di un buon metro. Mise i piedi sul primo gradino di legno disponibile e poi mi prese per bene in braccio e con una mano che mi sorreggeva e una che teneva la scala cominciò la discesa. Intanto papà teneva le caviglie di zio Altero per evitare che una manovra sbagliata o uno scivolamento facesse precipitare la situazione. Intanto nonna Maria era uscita di casa e si teneva il capo con le mani seguendo anche lei la manovra. Nel frattempo qualche ciclista in transito sulla strada ghiaiosa si era fermato e altri erano accorsi alle prime grida per cercare di aiutare. Purtroppo non era possibile fare di più di quello che zio e papà stavano facendo e in modo molto positivo. Ogni gradino che veniva scalato a ritroso era un ritorno verso la salvezza. La discesa, molto lenta per la scomodità della situazione, terminò dopo qualche minuto e gli ultimi gradini furono neutralizzati dalle lunghe braccia di papà che mi afferrarono, quando ancora zio era qualche gradino ancora su per la scala. Inutile dire che un sospiro di sollievo partì da tutti quelli che erano presenti e subito io corsi nelle braccia di mamma che mi prese al volo e mi tenne stretto per un bel po'. Ora, pensai, verrà sicuramente la punizione che mi ero d'altronde meritato per la mia incoscienza. Invece la passai liscia, grazie alla presenza del mio Angelo Custode, il nonno Vincenzo, anche se a ripetizione tutti mi dissero che avevo fatto qualche cosa di veramente brutto. Non sono mai più salito sul tetto di una casa e questa è la seconda promessa che ho fino a questo momento ho mantenuto, al pari di quella del volo sull'aereo in quel di Bologna. Sono ancora riconoscente a zio Altero per il salvataggio che mi riportò a terra, sano e salvo, e ora che lui si trova in condizioni di salute molto precarie, lo aiuto per quanto mi è possibile nei piccoli momenti di vita quotidiana. Questa avventura servì comunque a qualche cosa: non ho mai più visto gettare alcunché sul tetto della casa.

Le pecore

Credo di avere già parlato di questo argomento in altra parte, ma ne vorrei parlare in modo più esaustivo in quanto è un momento irripetibile della mia vita di bambino. La strada era ancora ghiaiosa e molto polverosa. Pochissime macchine la percorrevano e pertanto era un'ottima via di transito anche per le greggi di pecore che abitualmente andavano verso sud in primavera e verso nord in autunno inoltrato.
Era la cosiddetta transumanza che avveniva, in prossimità dell'inverno verso il Polesine e in prossimità dell'estate verso i monti dell'Appennino. Il loro comparire era preceduto da uno scampanio dovuto al fatto che le pecore "guida", di norma le più anziane, erano appunto munite di tali strumenti musicali. Queste precedevano il branco

che poteva contare anche un centinaio di esemplari per volta. Le campane erano attaccate ad un cinturino che avvolgeva il loro collo lanoso. Se si fermavano per brucare l'erba le campane tacevano, ma mentre si spostavano da un punto ad un altro il suono invadeva l'aria. Eravamo già in autunno inoltrato e a quel suono uscivo di casa e dicevo a nonna che stavano arrivando le pecore.
Lei, intenta a fare i suoi lavori di preparazione del pranzo o della cena chiedeva: *Set det ca aiè al pìgri?* (che cosa hai detto che ci sono le pecore?). "Sì nonna", rispondevo e andavo in prossimità dell'orto che costeggiava la strada per meglio vedere quell'insieme di animali che tanto mi interessavano. Vedevo spuntare le prime unità dalla folta siepe di spini di *maruga* che circondavano il lato del podere di fianco alla vigna e parte di esse erano sul nostro lato e altre sul ciglio opposto con in testa un pastore. A lato della strada vi erano due rive erbose e le pecore brucavano l'erbetta e poi avanzavano di qualche metro ripetendo la stessa operazione in modo ripetitivo.
Dopo un po' comparivano altri pastori che seguivano il gregge e alla fine uno di loro chiudeva la sfilata. Notavo poi un paio di cani che si indaffaravano a tenere compatte le pecore e se qualche unità si attardava, subito un fischio di un pastore indicava al cane più vicino il problema. Questi partiva di scatto e obbligava la pecora poco ubbidiente a rientrare nel gruppo. Bastava l'intenzione di mordere e la pecora, impaurita, subito correva a raggiungere le altre. Cercavo fra le pecore gli agnelli che erano quelli che mi interessavano maggiormente. Al loro belare inconfondibile, rispondeva il belare accorato della propria mamma che voleva il suo pargoletto sempre vicino a lei. I pastori erano muniti di un lungo bastone mediante il quale, oltre a guidare gli ovini, era utile anche come appoggio per meglio avanzare nel cammino. Le scarpe erano grosse e anche gli indumenti lasciavano intendere di essere quelli più utili per proteggerli dal freddo e dall'umidità durante le soste notturne. Avevano poi sempre con loro, legato a tracolla, un ombrello di ampie dimensioni. Un sacco, sempre a tracolla, conteneva le poche cose che potevano essere utili e il cibo che in gran parte era sempre il loro formaggio stagionato e prodotto direttamente.
Mi ricordo di averli visti mangiare durante il cammino e utilizzare un coltello con il quale provvedevano a tagliare schegge di formaggio oramai indurito e fette di pane chissà di quanti giorni prima. Anche i cani partecipavano al pranzo e prendevano al volo i pezzetti di cibo, quando i pastori li lanciavano nella loro direzione. Se si approssimava un veicolo (pochi per la verità) alcuni fischi dei pastori indicavano la necessità di liberare la sede stradale e allora i cani provvedevano in un attimo a creare un corridoio nella parte centrale in cui si incuneava il veicolo ovviamente a velocità ridottissima. E poi la marcia proseguiva e perdevo la visione di questa transumanza oltre la curva del mulino, mentre il suono delle campanelle delle pecore guida si avvertiva ancora per un po'. Rimaneva un segno tangibile del loro passaggio: gli escrementi neri di piccole dimensioni erano per ogni dove sulla sede stradale e sui cigli dei fossi laterali, ma ricordo di non aver mai sentito profferire alcuna lamentela da parte dei residenti. Rincasando ogni volta nonna chiedeva: *A glièt vèsti*? (le hai viste?) "Si nonna", rispondevo e poi mi mettevo a giocare con qualsivoglia oggetto che mi capitasse fra le mani, ancora pensando a quelle pecore che chissà da dove venivano e chissà dove erano dirette. Vi erano sul nostro territorio due punti di sosta notturna: uno era situato nel campo della famiglia Righi in Via Larga e l'altro era situato subito dopo la chiesa,

sul lato destro di fronte all'attuale asilo, nella proprietà' di Gaetano Simoni (Bàun Dio) (1911 – 1973). L'aumento del numero di veicoli stradali avvenuto negli anni seguenti portò alla necessità di non far più circolare liberamente i greggi di pecore per le strade e pertanto uscirono delle direttive dalle Autorità competenti tali che modificarono questo tipo di trasferimento di massa. Grossi camion caricavano il gregge e provvedevano al trasporto da un punto all'altro della regione. Penso che il camion per il trasporto appartenesse allo stesso proprietario del gregge che, non volendo effettuare il tragitto in una volta sola, effettuava a tappe questo trasferimento e pertanto dopo aver percorso un tratto di strada permetteva alle sue pecore di riposare e rifocillarsi in determinati punti del territorio regionale e nei quali, alla sera, venivano eretti dei recinti provvisori con paletti e reti per raccogliere le unità ovine per il riposo notturno. Rispetto alla transumanza che ho descritto in precedenza, però era tutta un'altra cosa. In anni successivi non ebbi più modo di vedere alcun gregge transitare anche via camion per la nostra terra, e pertanto anche in questo caso si può dire che un'era è finita.

Le recite a Natale

Un paio di mesi prima dell'arrivo del Santo Natale tutti i bimbi che frequentavano la Parrocchia (praticamente la quasi totalità) si impegnavano, sotto il diretto insegnamento delle Suore, ad imparare a memoria una recita (*al sermàun*) da dedicare agli adulti proprio a Natale. In quel giorno la Chiesa era sempre gremita e alla funzione religiosa partecipava anche qualcuno che durante l'anno si era perso. Sul lato destro, guardando l'altare, veniva installato un rialzo in legno sul quale i recitanti salivano a turno e a volte anche in numero multiplo, per declamare una poesia o piccole particine teatrali aventi sempre come contenuto le vicende bibliche legate alla festa più bella dell'anno. Su quel palco credo si siano affacciati tutti i bambini della frazione, ciascuno nel proprio periodo dell'infanzia. Così anche al sottoscritto, armato di buona memoria, ricevette il cartaceo, l'equivalente del copione per gli adulti, contenente la parte da recitare. Varie prove si svolgevano nel periodo precedente il giorno della recita e tutti gli interpreti, contenti o no, dovevano essere pronti. Le suore erano le registe della situazione e, armate di una pazienza certosina, correggevano le esternazioni non proprio confacenti con il serio contenuto delle opere da recitare. I genitori e tutti i familiari sapevano dell'evento e si recavano in Chiesa, oltre che per onorare il Signore, per partecipare a quella rappresentazione di noi, vittime designate, ma contente di essere per un giorno gli attori. Le recite si susseguivano a ritmo frenetico e qualcuna riusciva bene e qualche altra un po' meno, ma tutte ricevevano il meritato plauso dei presenti. Il momento di salire quei pochi gradini di legno che portavano sul palco era quello più difficile e allora la suora che ti aveva seguito ti incitava a fare del tuo meglio, pronta al suggerimento nel caso di perdita improvvisa di memoria.
Care le suorine! Facevano tutto senza chiedere nulla e noi bimbi abituati già alla loro presenza fin dall'asilo, le consideravamo come le seconde mamme e ubbidivamo a

loro proprio come facevamo con la nostra. La recita cantilenante proseguiva e quando si trattava di recita multipla nascevano il più delle volte problemi. Il concatenarsi di esternazioni di più bambini, portava sistematicamente a intrecci e false partenze e la suora di turno aveva un bel da fare per riportare a giusta rotta quegli improvvisati attori in erba. È chiaro che tutti possediamo nel nostro DNA quel qualche cosa che ti fa eccellere nella vita, ognuno in un suo campo e quindi non è detto che a quell'età si sia tutti in grado di recitare qualsivolglia particina. Quindi a volte non si otteneva il massimo, ma tutti alla fine erano contenti e mi pare di ricordare che il Parroco (Don Ardilio) estraesse dalle profonde tasche del suo lungo abito talare una manciata di caramelle che distribuiva agli attori così impegnati. Nel mio caso dovevo eseguire una seconda recita a beneficio del nonno Vincenzo che, molto malato, non poteva più seguire le funzioni religiose in Chiesa e di concerto le recite che seguivano.
Davanti al focolare acceso, ripetevo il mio sermone a suo beneficio e alla fine della recita una volta vidi una lacrima scendere dai suoi occhi. Fu lesto ad asciugarla con un grande fazzoletto ornato da disegni rossi, ma la cosa non passò inosservata.
Ricordo che mi diede un soldino e mi disse di farne tesoro. Gli piombai in braccio e un bacione spontaneo finì su una sua guancia appena ricoperta da una corta barba e ricordo quei due suoi piccoli baffetti bianchi come la barba che aveva. Fu quella l'ultima volta che recitai per lui: il Natale successivo, alle ore 2 della notte, spirò lasciandomi solo con i bei ricordi del poco tempo trascorso inseme.
Ricordo ancora le canzoncine del Natale che sistematicamente cantavamo, alcuni da solisti e altri in coro, sul palco e fra i banchi della Chiesa. Una in particolare mi è rimasta impressa: "Tu scendi dalle stelle" che avrò cantato decine di volte nella mia fanciullezza. Poi le feste finivano e dopo la Befana quel palco in chiesa veniva ogni anno rimosso e conservato per il Natale successivo. Intanto ci si preparava con lo studio del catechismo, chi per la Prima Comunione e chi per la Cresima che, di norma, erano celebrate in primavera inoltrata. Inutile dire che i nostri Istruttori erano sempre le Suore e il Parroco Don Ardilio Paganelli.

I mobili d'antiquariato e le monete antiche

Il nonno Vincenzo era chiamato anche *Vizinzàt dal sactèin* (Vincenzo dal sacchettino) per il fatto che teneva gli spiccioli delle monete in un sacchettino che portava nella tasca interna della giacca, d'inverno in velluto marrone scuro e in estate di cotone grigio. Ora che ci penso non mi ricordo di avere visto mai mio nonno senza la giacca e anzi, sotto di questa portava il gilè (*al curpàt*), ornamento sempre presente sotto la giacca a quei tempi, e che sul davanti era dello stesso tessuto della giacca e sul retro era solo costituito di fodera, senza maniche, nei cui taschini riponeva il toscano, suo fedele compagno e una bustina di tabacco sfuso. Ogni tanto slacciava il cordoncino di quell'involucro e, dopo aver preso un pizzico del contenuto, lo sniffava per poi riporre la restante parte, dopo aver chiuso poi per bene il sacchetto in una delle tasche interne.

A quei tempi la mia famiglia possedeva mobili di straordinaria fattura, in noce per la più parte. Solo il tempo aveva ricoperto di una patina grigia scura ogni parte di questi mobili, che comunque facevano bella mostra in qualsiasi locale essi fossero sistemati. Così possiamo parlare di una stupenda tavola rotonda (*la tèvla tànda*) con un piede enorme che la sorreggeva, tutto intarsiato, che trovava posto in una camera al primo piano. Potremmo elencare una serie di cassapanche (*al cas*) situate anche queste al piano superiore che, ricordo, erano piene di rotoli di tessuto ottenuto dalle sapienti mani delle donne con il telaio e pronti per essere trasformati in lenzuola, asciugamani e quant'altro servisse alla famiglia.
Su queste cassapanche noi bimbi dormivamo, quando vi erano le feste più importanti durante l'anno e con partecipazione dei parenti prossimi, ai quali cedevamo il nostro letto per un paio di notti, felicemente, perché per noi era una vera festa dormire in quegli strani letti in compagnia per esempio dei cugini. Citerei la madia in cucina (*la spartùra*) e il contenitore della farina (*al cantaràn*) nel magazzino adiacente la cucina. Segnalerei anche una stupenda vetrina scura per il tempo, che faceva bella mostra di sé in cucina e dove nonna Maria riponeva i piatti, i bicchieri e le posate dopo ogni pranzo o cena. Ricordo i letti in ferro battuto bellamente lavorati e riportanti pregevoli pitture sui due frontali. Altri mobili erano sparsi nelle stanze e negli altri locali della casa. Insomma era un vero capitale di mobili antichi che, opportunamente restaurati, avrebbero fatto la felicità di tutti coloro che ne fossero venuti in possesso. Nonno conservava anche una raccolta di monete, diciamo non più in corso legale che raffiguravano il Re e altri momenti della vita del tempo che fu. Ogni tanto le vedevo nelle sue mani per poi sparire di nuovo in una scatola che lui gelosamente custodiva. Nonno morì (siamo nel 1953) e qualche anno dopo qualcuno ebbe la brillante idea, complice il boom economico che intanto era sopraggiunto, di sostituire i mobili ritenuti obsoleti con altri di nuovissima fattura. Ovviamente qualcuno aveva già da tempo notato siffatta mercanzia e al primo accenno di probabile permuta si fece avanti offrendo uno scambio, praticamente alla pari, con mobilio di nuova (purtroppo) generazione. Così, allettati di avere mobili nuovi senza l'esborso di una lira, i miei purtroppo inesperti familiari, cedettero e avvenne lo scambio. Non fu del tutto estraneo un personaggio che in quei tempi si era creato la fama di studioso di reperti antichi, oltre che di pittore, che si chiamava Simonini (*al gubàt*) il gobbino, per via di una sua malformazione congenita. Così un bel giorno i meravigliosi mobili d'epoca lasciarono la nostra casa e furono sostituiti con degli orribili mobili moderni che di valore non avevano neppure le parvenze. La mia famiglia ne fu felice, ma credo che più felici furono sicuramente coloro che vennero in possesso di un simile repertorio di mobili, credo dell'ottocento. Quando ora ci penso un "groppo" mi prende ancora alla gola. Averli ora quei fantastici mobili dei tempi che furono! Dopo qualche tempo i nuovi mobili crearono i primi problemi: infatti, mentre quelli robustissimi di prima potevano facilmente reggere i pesi che erano sistemati sui ripiani interni, questi nuovi cedevano e scricchiolavano in ogni momento sotto l'incalzare di mastodontici rulli di tessuto o montagne di lenzuola. Ma il peggio non era ancora arrivato. Il "nostro" gobbo antiquario venne a sapere dell'esistenza di una raccolta di monete, chiamiamole antiche, anche se credo che non fossero tali, ma comunque di un certo valore per il fatto che non erano più in

corso legale, essendo state sostituite da altre di nuovo conio. Dopo vari tentativi vani si raggiunse un accordo per la loro vendita che, mi pare, non portò ad un incasso da farti cambiare la vita e anche quei cimeli se ne andarono per sempre dalla nostra casa. Io ero ancora troppo piccolo e non avevo nessuna possibilità di intervenire, anche se mi ricordo che una volta entrai nel merito dicendo: "Siete proprio sicuri che nonno Vincenzo sarebbe felice della vendita delle sue monete? Perché non le tenete per suo ricordo?" Mi avessero ascoltato, ma non fu così e anche quel piccolo gruzzolo di monete d'altri tempi volò via e al sottoscritto rimase solo il rimpianto di avere perso una ricchezza, costituita principalmente da affetti e purtroppo penso anche economica.

Gli alberi da frutto

Devo subito dire che gli alberi da frutto esistenti nel nostro podere ai tempi della mia fanciullezza erano veramente pochi. I miei familiari curavano molto bene i raccolti della terra, ma per quanto riguardava gli alberi da frutto non erano molto inclini a dedicarvi tempo ritenuto prezioso invece nella coltura della vite da cui ricavavano, oltre al vino per uso proprio, anche un sostanziale guadagno sia nella vendita dell'uva all'atto della vendemmia che dal vino curato molto bene nella piccola cantina familiare. Quindi come dicevo poche erano le attenzioni sul versante della coltivazione di alberi da frutto, comunque esistenti anche se in piccole quantità. Così si aveva la presenza di tre alberi di albicocco che producevano meravigliose albicocche (*al mugnègh*) nel periodo della loro maturazione. Uno di questi alberi, il più maestoso, e sicuramente il più datato, era situato nell'orto proprio di fianco alla casa appena si entrava nel viottolo del cortile, sulla destra. Il secondo era posizionato sul retro della stalla dietro ai cumuli di letame e prospiciente il primo appezzamento del terreno coltivato del campo (*la prèma fàta*). L'ultimo era situato nel filare degli olmi che costeggiavano la carreggiata di fianco alla vigna. In prossimità dell'inizio della primavera il loro fiorire era veramente uno spettacolo unico: una moltitudine di piccoli fiori di un tenue colore rosa ricopriva per incanto quei rami che fino a quel tempo parevano secchi. Un pullulare di api (allora c'erano veramente) si poteva sentire nei loro paraggi che, mai stanche, succhiavano il nettare di quei primi fiori sbocciati e contemporaneamente li impollinavano, molti dei quali sarebbero poi diventati meravigliosi frutti. Alcuni alberi producevano prugne di varie qualità. Così si andava da quelle gialle, e qui vorrei ricordarne un tipo che in dialetto chiamavamo *al mulàuni* che erano veramente squisite, al pari di quelle di colore scuro. Gli alberi di prugne si potevano contare sulle dita di una sola mano, ma riuscivano a soddisfare il fabbisogno familiare. Arriviamo così ai due alberi di marusticani (*al marusticàn*), i miei preferiti. Si trovavano anch'essi sul retro della stalla in fila con uno degli alberi di albicocco. Uno di questi era veramente maestoso e all'atto della fioritura, anch'essa molto precoce, era uno spettacolo nella sua chioma canuta che lo ricopriva in modo tale che sembrava, nell'insieme, un enorme

cono di zucchero filato. È un frutto, almeno nella varietà di colore verde che io conoscevo, oramai quasi introvabile. Non avendo una ricaduta commerciale, tale albero ha terminato praticamente di esistere negli ultimi decenni del secolo scorso. Ora si può trovare un suo simile, si fa per dire, con foglie e frutti di colore rosso in alcuni viali cittadini e in qualche condominio ma, credetemi, è tutto un'altra cosa. Ero ghiotto di quei frutti e cominciavo gli assaggi ben lungi dalla loro maturazione. Ancora verdi possiedono un sapore molto acre e ci vuole giusto uno stomaco da adolescente per non incorrere in digestioni problematiche relative. Poi cominciavano a diventare prima di colore rosa e poi di un colore rosso vivo. Era il segnale della loro completa maturazione. Sta di fatto che in anni in cui qualche gelata tardiva riduceva di molto il quantitativo di marusticani sui rami, il sottoscritto rendeva quasi inutile attendere la loro maturazione. Ogni tanto partiva una sgridata dalla mamma e non solo, ma per me i marusticani erano l'equivalente della mela per Eva. Un altro tipo di albero da frutto che vi era a quei tempi nel nostro podere era un filare di mele cotogne (*al màil dègni*) che erano utilizzate per la cottura a spicchi nel forno, quando papà produceva la frutta secca. Un altro loro uso molto apprezzato era quello della marmellata (*al savàur*) tipica per i dolci di Natale. Certi ripieni che includevano un misto di marmellate e frutta secca, quali ad esempio mandorle, sono ancora un bel ricordo nella mia mente. E poi le mele cotogne trovavano posto sul comò o su altri mobili dove creavano un profumo particolare che era molto apprezzato. Tentare di mangiarle come una normale mela era praticamente impossibile vista la loro natura. All'atto della sua raccolta, ad autunno inoltrato, erano dure come un sasso e ci voleva molta forza anche solo per eseguire la loro spellatura. Anche questo frutto, visto la pochissima commercializzazione, è praticamente scomparso e vedere un albero di queste fantastiche mele è oramai un miraggio. Ne esiste un'intera siepe sulla Via Giardini, a destra lasciando Saliceta San Giuliano, in direzione di Baggiovara dove ora io abito da ventisette anni. Ogni qualvolta le vedo il ricordo torna ai tempi della mia fanciullezza e a nonna Maria che le raccoglieva con un grande paniere e le sistemava per bene in tutta la casa, dopo aver conservato quelle necessarie per la marmellata e la frutta secca che si sarebbe ottenuta nel nostro forno. Altri alberi fruttiferi, dei quali io conservi ancora memoria, erano dei favolosi nespoli che campeggiavano lungo il fosso di confine con il podere dei Cuzzani (poi Diegoli) sul lato nord. Erano di dimensioni piccole, e andavano raccolte subito prima dell'arrivo delle gelate tardo autunnali o in principio dell'inverno. Le nespole (*al nèspal*) erano riposte in grandi cesti rivestiti di paglia e poi si doveva aspettare un congruo tempo affinché maturassero. E allora tutti si andava ogni tanto a "palpare" quei frutti per controllare se qualche nespola fosse diventata tenera, il ché voleva dire che era giunta a maturazione. Il sapore è molto caratteristico e non a tutti piaceva. Correva voce che all'arrivo di nonna Maria, in seconde nozze dopo la morte della mamma del mio papà, questa incorse in un errore dovuto al fatto che non conosceva questo particolare frutto. Ogni tanto buttava le nespole diventate tenere perché pensava che a quel punto fossero marce. Solo quando nonno Vincenzo se ne accorse e spiegò quali erano invece le caratteristiche di una nespola matura, nonna Maria scoppiò a ridere a crepapelle: nonno Vincenzo aveva evitato di far buttare a nonna Maria tutte le nespole rimaste nei cesti. Alcuni alberi di nespole che davano frutti molto più grandi

di quelli prima citati erano dislocati nel primo filare di olmi dietro alla stalla. Queste nespole erano molto più grandi e ci volevano tre di quelle più piccole per raggiungere le loro dimensioni, ma alla fine il sapore era dello stesso tenore.
Un pesco selvatico era posizionato all'interno del terzo filare di olmi partendo dalla stalla. Era selvatico, cioè non era mai stato innestato con un trancio di pesco di qualità conosciuta, ma devo dire che produceva delle ottime pesche (*al pèsgh*) di sapore gradevolissimo. La visita a questo albero era sistematica e appena possibile, qualche frutto finiva nelle mie mani. Nel quarto filare di alberi (*i filèr di èlber*), sempre dietro alla stalla e in un paio di filari di uva della vigna e precisamente nell'appezzamento più grande dei due che la formavano, trovavano sistemazione alcune viti di uva da tavola che noi chiamavamo *al zibèbi*. I grappoli erano molto più lunghi di quelli canonici e i chicchi, di forma allungata, raggiungevano grandi dimensioni. Questo tipo di uva (*l'ù*) maturava un po' prima di quella destinata alla cantina e pertanto appena possibile ci si recava in quei siti per un assaggio preliminare che poi diventava effettivo perché i grappoli trovavano posto sulla tavola. Vi era però un problema: oltre a noi umani anche gli storni sapevano della presenza di siffatta leccornia, pertanto, abili nello sfruttare la loro mente "satellitare", erano sempre presenti sul territorio e appena possibile piombavano su quei grappoli facendone scempio. Gli storni, infatti, erano, e lo sono ancora oggi, veramente dei guastatori formidabili. Bastavano pochi attimi per beccare un numero molto elevato di chicchi che poi, lasciando colare per gravità il sugo, non facevano altro che far marcire parte del grappolo assalito. Pertanto era una lotta fra gli umani e quei volatili voraci. Se ne andavano al sopraggiungere di qualcuno per poi ritornare nei momenti di calma assoluta come quello del periodo del pranzo.
Gli spaventapasseri funzionavano solo in un primo momento poi questi tenaci uccelli non solo non avevano più paura di quei simboli, ma addirittura vi si posavano sopra! Come non ricordare il maestoso albero di fico posizionato sul muro del porcile e precisamente sul lato sud. Dava una miriade di frutti gustosissimi e anche i merli ne erano ghiottissimi, tanto che non era difficile trovare quelli più maturi: bastava controllare se vi erano beccate di merlo e potevi stare sicuro che quello era un fico maturo. A volte l'inverno faceva gelare questa pianta che cresceva a cespuglio. Così era praticamente tagliato fino alla sua base e poi rigermogliava da quel punto in tanti singoli ramoscelli, uno dei quali ridiventava un albero maestoso come prima della gelata. In ultimo vorrei ricordare un paio di alberi di mele (*al màil*), ma non delle qualità che ora vanno per la maggiore, bensì di un paio di genere autoctono che ora non esistono più. Erano piccole ma di un sapore ineguagliabile. Sarebbe molto opportuno ritrovare questi antichi ceppi di frutti e almeno piantarne alcuni esemplari per non perdere la specie. Come potete notare dall'elenco fino ad ora menzionato, mancavano nel nostro podere alberi cosiddetti di frutta rossa, quali marasche (*al maràsc*), ciliegie (*al srìzi*) e duroni (*i duròun*), che però dopo il matrimonio di zia Marcellina con Tommaso Galletti, non fu più un problema. Nel loro podere avevano una miriade di questi frutti e al loro raccolto zia ne forniva in quantità abbondanti tali da soddisfare tutta la nostra famiglia. Abbiamo qui volutamente trascurato gli impianti viticoli presenti invece in abbondanza sul podere, in quanto abbiamo già trattato l'argomento relativo nel capitolo della vendemmia.

Le cene

Oltre a quelle già citate che erano consumate presso la mia famiglia e che riguardarono il favoloso cammino della squadra di calcio nel torneo a sette della segheria Roatti in quel di Manzolino e a quelle conseguenti le battute di caccia che si consumavano nell'ampio spazio del capannone (*al capanàun*) sede della segheria Roatti, in tempi della mia fanciullezza molte altre cene erano organizzate presso la nostra casa. Cito ad esempio quelle relative ai festeggiamenti a conclusione di una buona annata casearia, dove ricordo che il casaro di Tivoli, al quale, per un certo tempo, si conferì il latte, portava un congruo pezzo di formaggio Parmigiano/Reggiano di sua produzione che poi accompagnava una lauta cena a base di primo piatto di tagliatelle asciutte (*al taiadèl a sot*) alla bolognese, larghe circa un centimetro, di buona pasta sfoglia (*la spòia*) fatta in casa con il mattarello e condite con abbondante sugo di carne e conserva (*al sufrèt*). Seguiva poi di norma un secondo piatto a base di carne rosolata nell'olio e dello spessore di un buon dito che non aveva nulla da invidiare alla bistecca alla fiorentina. Contorni vari circondavano la carne e alla fine era servito un tocco di formaggio del casaro tanto per aiutare il colesterolo e per pulirsi la bocca! (*par pulirès la bàca*!). Vino fatto in casa in abbondanza e caffè "corretto" con grappa o altri liquori, terminavano la cena, per meglio digerire il tutto. In mezzo una serie di racconti più o meno fantasiosi che proseguivano poi alla fine della cena.

Quante ne ho viste di queste cene alle quali partecipavano coloro che in tempi diversi durante l'annata agricola avevano dato una mano nei periodi di maggior lavoro e alla fine tutti rincasavano contenti, magari dandosi appuntamento ad una prossima volta. Eravamo già in anni in cui le ristrettezze economiche, per fortuna, erano solo un ricordo e pertanto ogni occasione era buona per stare un po' in compagnia. I miei familiari non uscivano quasi mai la sera di casa e pertanto quelle cene erano praticamente uno dei pochi momenti di socializzazione nei quali vi era la possibilità di frequentare altre persone. Nonna Maria e mamma dovevano in quei frangenti adoperarsi un po' di più per la preparazione di cene a volte anche abbastanza numerose, perché oltre a noi familiari, che nel frattempo eravamo rimasti in cinque effettivi dopo i matrimoni di zia Marcellina e mia sorella Graziella, si aggiungevano il nostro uomo di fatica fisso Ernesto Malferrari e cinque o sei altri invitati. La tavola già lunga di per sé, veniva allungata ulteriormente con "i tiri" che non erano altro che due propaggini che di solito si trovavano in posizione di riposo sotto la superficie della tavola stessa. Quindi la tavola assumeva una dimensione particolarmente lunga, tanto che di norma era allestita ponendovi sopra ben due tovaglie (*al tuài*). Altre sedie (*al scran*) erano recuperate dal magazzino e così tutti potevano prendere posto e a capo tavola, dalla parte della porta si sistemava sempre l'invitato più importante, mentre dall'altro capo della tavola si sedeva, nei pochi momenti di relax fra una portata e l'altra, la persona più anziana della famiglia e cioè nonna Maria.

Alcune volte dopo la cena che iniziava abbastanza presto, rimaneva un po' di tempo per una partita a carte. Si giocava a briscola e tressette e allora gli animi si accaloravano, aiutati anche dalle libagioni prima intervenute. Erano comunque sempre diatribe

contenute e relative al gioco che non lasciavano alcun screzio. Altre volte ho visto praticare un gioco che includeva poi alla fine l'esborso di piccole somme in denaro da parte dei perdenti: era chiamato *al gufat* del quale non ricordo più le regole, ma che si giocava con le stesse carte della briscola. Ho visto usare qualche volta anche un mazzo di carte nei disegni un po' diversi da quelle napoletane solite ed erano, mi pare, le carte da briscola bolognesi.
Qualche sera ci si dedicava al gioco della tombola e allora le donne erano le più accanite giocatrici, mentre gli uomini preferivano magari fare una partita a carte. Così capitava che gli uomini si trasferissero nella stalla e le donne occupavano la grande tavola per il gioco della tombola. Nonna Maria teneva il cartellone e estraeva le palline numerate, con tempi cadenzati, da un sacchetto che aveva appositamente confezionato e che dopo ogni singola estrazione scuoteva continuamente. All'approssimarsi della tombola, cioè quando mancavano ad un giocatore solo uno o due numeri, la tensione cresceva e all'estrazione del numero giusto che concludeva quel giro di tombola, una voce gridava "tombola!" e il gioco si fermava di colpo. Si controllava che i quindici numeri situati sulla cartella vincente fossero stati realmente estratti e poi la vincita prendeva la direzione del vincitore. Poi si ripartiva per un altro giro, nel quale erano premiati anche l'ambo (*l'amb*), due numeri allineati, il terno (*al tèren*), tre numeri allineati, la quaterna (*la quatèrna*), quattro numeri allineati e la cinquina (*la zinquèina*), cinque numeri sulla stessa riga. I soldi in palio erano davvero pochi, tenuto conto che ogni cartella di quindici numeri costava qualche lira e quindi il monte premi non era davvero esaltante, ma era la compagnia che rallegrava queste donne e qualche bambino che le accompagnava, più del gioco stesso che era solo il mezzo per farle restare un po' insieme, per trascorrere felici quei pochissimi momenti di assoluta libertà. Erano tempi bellissimi dal punto di vista della frequentazione fra amici della frazione. Bastava pochissimo per divertirsi un po', poi in tempi successivi arrivò la televisione e allora gli incontri serali pian piano svanirono lasciando il campo a quel famigerato quadrato dal quale usciva un prodotto via via sempre più di qualità scadente, fino ai giorni nostri nel quale "Il Grande Fratello", tanto per citarne uno, ha preso il posto di quelle bellissime serate trascorse in allegra compagnia. Specchio dei tempi!

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 quan-

titativo 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 elètrica*), 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 trascinamento 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.

Buon Anno

Era usanza che i bambini maschi si recassero presso le case ad augurare Buon Anno il primo giorno di ogni nuovo anno. A chi apriva la porta veniva elargito quell'augurio propiziatorio e in cambio si riceveva un soldino che poteva essere o una lira o due lire, che comunque a quei tempi erano una somma abbastanza rilevante per un bambino. Raramente si arrivava a ricevere le cinque lire, se poi rarissimamemte qualcuno esagerava e porgeva le dieci lire allora era come fare tombola.
Io a dire la verità cominciai relativamente tardi a porgere questo augurio, perché ero molto timido e mi vergognavo un po'. Poi all'incirca a nove anni, anch'io feci quell'esperienza andando da solo presso le famiglie che conoscevo bene e dalle quali ero sicuro che avrei percepito una piccola somma dopo avere espletato il compito in quel bellissimo giorno. Si partiva che ancora era buio, ma sapevo che nelle stalle vi era sicuramente già qualcuno che da tempo accudiva alle mucche, anche se era il primo giorno del nuovo anno. Le mucche purtroppo non possono aspettare e anche il giorno di Natale, il primo giorno del Nuovo Anno o la Pasqua Benedetta, esigono il loro normale trend quotidiano. Così io per prima cosa andavo diritto verso la sorgente luminosa che usciva dalle ampie finestre della stalla, sicuro che avrei trovato qualcuno ben disposto

a ricevere quell'Augurio anche nella speranza di un mondo migliore. Appena mi vedevano mi salutavano e io recitavo la particina solita. Il ricevente l'augurio poneva la mano in tasca e presa qualche lira me le porgeva tutto contento. Io pure ringraziavo contento e via per una nuova stalla. Intanto cominciava ad albeggiare e pertanto anche le donne già lavoravano nella cucina, pertanto i miei nuovi obiettivi erano queste ultime. Vi era però qualche inconveniente tecnico: le signore invece di porgere qualche monetina a volte ringraziavano con un dolciume che cercavo inutilmente di rifiutare, ma qualche volta ero costretto a cedere alle insistenze e così anziché rimpinguare le mie entrate era lo stomaco a dover sopperire. In qualche occasione, la donna di casa non si accontentava di porgere qualche dolciume, ma pretendeva che bevessi magari un liquorino dalle sembianze non molto alcolico. Bisogna però dire che anche questi, diciamo blandi liquori, nello stomaco di un bambino di nove/dieci anni hanno alla lunga un effetto dirompente. Capitò così che un anno feci l'amara scoperta della sbronza; rientrai a casa verso le nove del mattino che barcollavo e mamma subito capì la situazione. Preparò un intruglio che mi diede da bere e mediante il quale dopo qualche minuto vomitai tutto quanto avevo prima ingerito, sia solido che liquido. Poi andai a letto e mi addormentai con un'enorme pesantezza sulla testa. Il sonno mi fu propizio fino al primo pomeriggio e quando mi risvegliai le cose rimanevano dritte al loro posto e non più inclinate come le vedevo prima.
Quella fu la prima sbronza di due che dovetti subire in tutta la mia vita e che mi portò fatalmente al rifiuto sistematico, anche in età più avanzata, dei liquori qualunque essi fossero e per di più mi causò anche una certa ritrosia al buon bere del vino. La mia funzione beneaugurale degli Auguri di Buon Anno terminò due anni dopo, a seguito di un rilievo fattomi dalla moglie dell'allora casaro dei Romagnoli, che forse adirata per altri motivi, mi apostrofò come troppo grande per un simile impiego. Ci rimasi talmente male che ritornai a casa dopo poco e non ripetei più quella missione augurale.
Devo, per correttezza ammettere, che una seconda sbronza (l'ultima della mia vita), mi assalì all'età di ventitré anni. Capitò una sera nella quale io e mia moglie andammo nella rosticceria Toscana di Via Gallucci a Modena per gustare una cenetta. Ordinammo una stupenda fiorentina e poi per il bere io scelsi una birra media e mia moglie un buon mezzo litro di vino Chianti. Alla fine rimase circa un bicchiere di quel buon vino e siccome l'educazione ricevuta è tale che non si butta mai via niente, pensai di berlo io. Non conoscendo bene le regole, secondo le quali non si devono mischiare alcolici di tipo diverso, quel miscuglio, ne sono certo, al sottoscritto non fece bene affatto. Un cerchio strano mi attanagliò la testa e, cosa per me sorprendente, nell'alzarmi dalla sedia sembrava quasi che qualcuno mi tenesse per il fondo dei pantaloni. Barcollando uscii dal locale e mia moglie capì al volo che quell'ultimo bicchiere di Chianti aveva fatto la differenza. Guidò lei fino a casa e una buona dormita sopì i fumi e la mattina successiva ridemmo dell'accaduto.
Questa seconda sbornia radicò ancora di più in me la convinzione che io e gli alcolici non eravamo affatto compatibili e pertanto da quel momento sono e rimarrò praticamente astemio, tanto che quando si è in compagnia per una buona cena, io, bevendo esclusivamente acqua minerale sono sempre pronto a guidare l'auto per il ritorno e sarei proprio curioso, nel momento che una pattuglia di vigili urbani o di polizia stra-

dale mi fermasse per il controllo alcolimetrico di vederne il risultato: sarei sicuramente in grado di testare lo strumento che dovrebbe, giocoforza, segnare tasso alcolimetrico uguale a zero. Ogni altra indicazione starebbe a confermare il non perfetto funzionamento di quell'importante strumento.

La conserva di pomodoro

Nonna Maria poneva a dimora un certo quantitativo di piantine di pomodoro che aveva creato essa stessa. La cosa funzionava così: ogni volta che trovava un bel pomodoro maturo che avesse sia l'aspetto che la qualità che lei riteneva ottimali, provvedeva a togliere e a conservare i semi che erano, per natura, contenuti nello stesso. La polpa poi era utilizzata o per il soffritto o per altri usi utili in cucina. I semi intanto trovavano posto su un pezzo di carta gialla della quale si è già avuto modo di descriverne l'uso e proveniente da qualche acquisto di generi alimentari avvenuto tempo prima. Metteva poi quell'involucro aperto al sole affinché i semi perdessero l'umidità che era sicuramente presente. Alla sera ritirava il suo cartoccio (*al scartòz*) e la mattina successiva lo riponeva al sole, di norma sul davanzale della finestra davanti a casa. Alla fine di questa esposizione, dopo qualche giorno, i semi erano oramai secchi e li riponeva in un barattolo che gelosamente custodiva in uno dei suoi mobili in cucina. Questa operazione di raccolta dei semi continuava fino al momento che nonna stabiliva che la quantità ottenuta bastava per la semina dell'anno successivo.
Arrivati a primavera inoltrata, quando le giornate erano già assolate e la temperatura raggiungeva livelli ritenuti giusti, nonna dava l'ordine di preparare un sito nel quale lei avrebbe poi provveduto a far nascere dai semi le piantine di pomodoro da trapiantare nel terreno. Babbo e zio allora prendevano dalla letamaia (*l'aldamèra*) qualche carretta di buon letame già fermentato da lungo tempo che veniva posto in vicinanza della stalla a formare un quadrato di lato pari a circa un metro e mezzo. Sopra questo strato di puro letame era posto uno strato di buona terra molto fine (*la rèina*) prelevata negli appezzamenti limitrofi al caseggiato. Quattro pali erano posti ai quattro lati di questo cumulo e poi un telo ricopriva il tutto a sembianze di una serra. Ora ben si capisce che il sole dall'esterno e il continuo fermentare del letame all'interno producevano una temperatura ottimale ai semi posti nello strato di terreno, opportunamente bagnato con la giusta acqua necessaria per farli germogliare in fretta e fare poi crescere le piantine in modo ottimale. Nonna controllava sistematicamente questo luogo e intanto gli uomini avevano predisposto alcuni solchi ben lavorati in uno degli appezzamenti di terreno proprio attorno alla casa.
Quando le piantine avevano raggiunto lo sviluppo ritenuto soddisfacente, nonna provvedeva al loro espianto dalla serra e poi li metteva a dimora in quei piccoli solchi formando delle file di piantine per la lunghezza del terreno. Ho ancora ben presente questo momento: nonna Maria utilizzava un bastoncino di legno appuntito (*al cavèc*)

con il quale creava un foro nell'argilla del terreno e poi poneva in quel foro la parte radicata della piantina di pomodoro e quindi con le mani richiudeva il tutto facendo una pressione sul terreno affinché le radici fossero proprio a contatto del terreno stesso. Alla fine si prendeva una brocca e si annaffiava ogni piantina abbondantemente, affinché avesse modo di attecchire immediatamente, tramite le sue piccole radici, con il nuovo terreno. Se non pioveva bisognava ripetere l'operazione di annaffiatura a distanza di qualche giorno all'inizio e poi, man mano che le piantine crescevano a distanza di parecchi giorni. La natura provvedeva anche di suo e quando pioveva nonna diceva che era tutta grazia di Dio per un buon raccolto in generale e per i pomodori in particolare. Se qualche piantina seccava, nonna provvedeva subito a sostituirla con un'altra che prelevava sempre da quella serra in cui aveva posto i semi, che quindi rimaneva operativa ancora per qualche tempo e poi era smantellata definitivamente. Quando le piantine di pomodoro, messe a dimora nel terreno, raggiungevano una certa altezza, venivano irrorate con un miscuglio di acqua e solfato di rame per evitare che parassiti del pomodoro ne potessero pregiudicare la futura raccolta. Vi erano due sistemi per questo scopo: nel primo si utilizzava una pompa a mano montata su una carriola che non era altro che un bidone nel quale la parte succhiante della pompa prelevava il liquido e mediante un ugello montato alla fine del tubo stesso si poteva regolare il flusso in uscita del liquido; l'altro sistema molto più spartano consisteva nel bagnare una specie di scopino di saggina, costruito artigianalmente, in un secchio contenente il liquido a base di solfato di rame e poi, con un gesto semplice, scuotere questo scopino sopra la pianta e per forza centrifuga lo scopino lasciava cadere le gocce di liquido sulla piantina. Come ben si vede a quei tempi ci si arrangiava in qualche maniera e gli atomizzatori attuali non erano ancora presenti. Intanto le piantine crescevano e ad un certo punto scattava l'operazione pali. Tanti piccoli bastoncini, preservati di anno in anno, erano posti nel terreno a fianco di ogni singola piantina di pomodoro e a questi legate con piccole cordicelle, affinché il peso dei frutti e il vento non ne facessero rompere il gambo. Più avanti nonna provvedeva alla "castrazione" che consisteva nel togliere alcuni gambi laterali della piantina, lasciando solo quelli che sarebbero diventati produttivi. Ad un certo punto cominciavano a comparire fiori su parecchie zone del gambo in prossimità della partenza dei rami. Questi poi si tramutavano in piccolissimi pomodori che poi con il passare dei giorni diventavano sempre più grossi e di colore verde intenso. Altra soluzione acquosa di solfato di rame a questo punto era versata sulle piante tanto che le foglie assumevano in varie zone il colore celeste della soluzione utilizzata. Per alcuni giorni dopo l'irrorazione era proibito togliere qualsiasi pomodoro dalle piantine così trattate. Dopo alcuni giorni di attesa, se la colorazione di alcuni di essi, i più prematuri, cominciava ad assumere un tenue colore prima giallo e poi rosa, si potevano già raccogliere per essere utilizzati in insalata, tagliati a fette o a spicchi a seconda dei gusti. Intanto eravamo già arrivati verso la fine di luglio e i pomodori erano di colorazione rossa e pertanto si potevano raccogliere per essere poi trasformati in conserva di pomodoro, utilissima per tutto il restante periodo dell'anno. Con molta cura si toglievano dalle piantine solo quelli che avevano raggiunto la maturità e si tralasciavano gli altri che poi si raccoglievano in un secondo tempo. Il primo raccolto, a detta di nonna, dava origine alla migliore conser-

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

Alla fine, verso il mezzogiorno, si aveva così un grande sacco bianco pieno di pomodori cotti da cui fuoriusciva ancora liquido. Nonna chiudeva per bene il terminale del sacco legandolo con una corda e poi, tramite il carretto dei sacchi, portava quel ben di Dio in posizione ombreggiata lasciando ancora decantare il tutto. Intanto si era fatto mezzogiorno e nonna correva in cucina, non prima però di avere per bene ripulito il suo paiolo di rame ancora caldo e in cui versava un po' d'acqua e il solito aceto e sabbia a rifinire e abbondante risciacquo finale. All'arrivo dei lavoratori dal campo tutto in tavola era già pronto e tutti si informavano sullo stato dei lavori inerenti la cottura dei pomodori. Nonna rispondeva: *Al'è tot pràunt. Quand uèter a turnè in campagna ac pèins mè a fer la cunsèrva con l'aiut et Giorgio* (è tutto pronto. Quando voi ritornerete in campagna ci penso io a fare la conserva con l'aiuto di Giorgio). Sì, perché io ero nel frattempo un po' cresciuto e non vedevo l'ora di aiutare nonna a fare la conserva nel pomeriggio. Seguivo ansioso le sue mosse e quando aveva finalmente terminato le faccende di casa avendo risistemato tutto, cominciava il rito della conserva di pomodoro. Andava nel magazzino a lato della cucina e da un bianco sacco estraeva la macchina per fare la conserva di cui era gelosissima e che riponeva ogni volta con una cura pari solo all'amore che aveva per noi nipoti. Ripuliva ogni volta i vari componenti della macchina smontata e poi cominciava ad assemblarla su un tavolino all'uopo predisposto di fianco a casa e all'ombra della stessa. Il corpo centrale della macchina era agganciato mediante un morsetto ad un lato del tavolino e poi introduceva il vermiglione nel cosiddetto spremitore che avvitava per bene al corpo macchina. La stranezza di questa manovra consisteva nel fatto che per agganciare questo pezzo al corpo della macchina, ruotava il grande cerchio filettato in maniera opposto al senso di rotazione solito che, se controllate, avviene sempre in senso orario. Bene, qui invece per stringere i due pezzi occorreva ruotare in senso antiorario il punto filettato e ogni volta, non ricordando questo particolare a distanza di un anno, nonna faceva tremenda fatica a svolgere questa operazione. Poi all'improvviso diceva: *Mo le vèira che bisàgna girer in sèins invèrs* (ma è vero che bisogna girare in senso inverso) e poi scoppiava a ridere. Un grande imbuto trovava posto nella parte dove si introduceva il prodotto pronto e una manovella veniva avvitata all'asse di rotazione che permetteva di girare il vermiglione. Uno speciale grembo di metallo avvolgeva nel lato inferiore il vermiglione nella cui parte fissa esterna vi era un numero infinito di piccoli fori e alla base di questo convogliatore, che terminava in un piccolo corridoio, veniva posta una grande pentola dove poi sarebbe confluita la conserva per gravità.

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

Si otteneva così una conserva più o meno densa a seconda di quanto liquido era uscito dal sacco bianco entro il quale era stato inserito il pomodoro tolto dal paiolo. Così se si voleva ottenere una conserva liquida si lasciava decantare il pomodoro un po' di meno e viceversa se si voleva ottenere una conserva più soda occorreva lasciare decantare il prodotto qualche ora in più.
Inutile dire che nonna Maria era talmente allenata che sapeva sempre scegliere il tempo giusto in base al prodotto che voleva ottenere. Il procedimento era quello descritto e ogni tanto nonna diceva di fermarmi nel girare la manovella perché doveva introdurre altro pomodoro bollito nell'imbuto. Mi fermavo, aspettavo un suo cenno e ripartivo con la mia manovella. Ero io il motore che faceva avanzare il vermiglione e che otteneva così la tanto utile conserva di pomodoro. Eravamo tanto affiatati nel nostro lavoro, però una volta successe l'impensabile. Io giravo tranquillamente la manovella e nonna spingeva con le dita di una mano il prodotto già versato nell'imbuto. Ad un tratto sentii un urlo e nonna mi implorò di fermare la rotazione della manovella, cosa che io feci immediatamente anche se dopo un altro quarto di giro. Mia nonna soffriva e mi disse di ruotare all'indietro la manovella. Solo dopo questa manovra inusitata capii il dramma: nonna Maria aveva introdotto un dito un po' di più del solito entro lo spremitore a vermiglione che così lo aveva aggredito come se fosse un pezzo di pomodoro. Riuscì a liberarsi dalla morsa e vidi subito che il dito sanguinava. Non vi erano dubbi: quello che colava non era conserva ma sangue della nonna. Mi allarmai molto e mentre lei andò alla fontana per pulire con acqua la ferita, io corsi in campagna ad avvertire dell'accaduto i miei familiari. Arrivato sul posto raccontai ciò che era successo e subito papà e zio corsero in aiuto a nonna che nel frattempo si era già procurata una fasciatura che ricopriva la parte colpita. Papà andò con lei al pronto soccorso dell'Ospedale di Castelfranco Emilia, mentre mamma prese il posto di nonna e zio Altero il mio alla macchina per finire la spremitura del pomodoro. Furono sufficienti due punti di sutura e nonna poi ricomparve e al mio pianto mi consolò dicendo che non era stata colpa mia, ma la sua abitudine a quel tipo di lavoro l'aveva portata ad esagerare e la macchina non aveva perdonato quella sua disattenzione. Fu così che inventammo il bastone per spingere il pomodoro nel vermiglione. Già il giorno dopo babbo aveva ricavato da un ramo secco una specie di T, molto simile alle bombe a mano tedesche che io avevo visto tante volte raffigurate sui tabelloni a scuola e da quel giorno fu stabilito il divieto di utilizzare le mani nude per convogliare il pomodoro nell'imbuto della spremitrice.
Ma torniamo alla fase successiva alla spremitura. Si aveva così un grande tegame di una profumatissima conserva rossa e nonna Maria prendeva del sale fino e cospargeva la superficie della conserva e intanto con un grosso cucchiaio di legno ruotava la conserva stessa. Insomma salava un po' quel prodotto e poi aggiungeva un po' di acido salicilico (*la dòsa*) che in quantità opportuna aveva la funzione di conservare la conserva per un lungo tempo, almeno fino alla raccolta di pomodori dell'annata successiva.

L'acido salicilico è un acido carbossilico incolore cristallino, sintetizzato mediante il metodo Kolbe. Viene identificato come ormone vegetale. È tossico se ingerito in notevoli quantità, ma in quantità ridotte è utile per la conservazione dei cibi e funge da

antisettico nel dentifricio. Il gruppo carbossilico, -COOH, reagisce facilmente con gli alcoli per produrre esteri. L'estere con il metanolo è il salicilato di metile (o metilsalicilato). Per aggiunta del gruppo funzionale acetile, in reazione alla terminazione alcolica -OH, forma l'acido acetilsalicilico, altresì noto come Aspirina. Genera radicali liberi reagendo con l'ossigeno. L'acido salicilico è il componente essenziale di alcuni prodotti per il trattamento della pelle e in particolare cura acne, keratosis pilaris e verruche. Può essere usato anche in casi di psoriasi al fine di eliminare la desquamazione ed agevolare quindi il trattamento topico. Le proprietà curative dell'acido salicilico erano note fin dall'antichità, tant'è che la sostanza veniva estratta dalla pianta del salice, da cui deriva il nome.

Mentre la conserva era ancora calda, si immetteva nei contenitori che potevano essere bottiglie con la chiusura a macchinetta e rondella di gomma a tenuta o in fiaschi impagliati tappati con un sughero di recupero dallo stappo di bottiglie di vino. Sul bordo superiore, prima di tappare, si introduceva una piccola quantità di olio di oliva per preservare meglio il prodotto nel tempo. Si riponevano poi questi contenitori su un'asse in cantina al fresco e via via nonna ne prelevava uno per volta per il soffritto o per altri primi o secondi piatti, nei quali era indispensabile utilizzare la conserva. Devo dire che la conserva si metteva su tutti i cibi, in quanto si sosteneva che il mangiare in bianco era sinonimo di persona malata e pertanto solo in quei frangenti non era utilizzata la buonissima conserva di pomodoro di nonna Maria.
In tempi successivi si diffuse l'ipotesi che anche il conservante (la dose) utilizzato potesse originare tumori nelle persone e pertanto fu introdotta la tecnica del bagnomaria. Una volta che si fosse aggiunto il pizzico di sale fino nel pentolone della conserva appena ottenuta, si mescolava e poi si riempivano dei contenitori assolutamente a tenuta. Potevano essere bottiglie con tappi a corona simili a quelli della birra e della Coca Cola che intanto aveva preso piede anche da noi, oppure erano i vasetti con tappo a vite, i più famosi dei quali erano, e lo sono ancora oggi, il vasetto "Quattro Stagioni" della Bormioli, riutilizzabile più volte se si cambia il tappo a vite di cui è normalmente dotato. Stretto per bene il tappo di chiusura, tutti i contenitori così ottenuti venivano posti adagiati entro un paiolo e fra uno strato e l'altro di vasi si interponeva una pezzuola di lana o cotone in disuso.
Alla fine si riempiva il grande invaso di acqua e poi si portava il tutto ad ebollizione che doveva durare una buona mezz'ora, meglio quaranta minuti. In quel frangente la poca aria che fosse rimasta fra la conserva e il tappo, andando in pressione, fuoriusciva dal vasetto. Si lasciava poi raffreddare il contenitore fino alla mattina successiva e quindi si toglievano i vasetti dal paiolo. L'aria a pressione atmosferica non riusciva a rientrare e così si otteneva praticamente un piccolo grado di vuoto fra la conserva e il tappo che la richiudeva. Siccome era la piccola quantità di aria che prima del bagnomaria si trovava in questa intercapedine a provocare la fermentazione, si capisce come togliendo questa si potesse conservare a lungo il prodotto anche per due/ tre anni prima della sua consumazione.
Per concludere vorrei ricordarvi che nonna Maria ripuliva la sua macchina spremitrice in ogni suo più piccolo componente e una volta asciutti li riponeva con molta cura nel

sacchetto bianco che legato, poi veniva riposto nel magazzino e guai a chi lo toccava. Ribadisco pure che durante il periodo di maturazione dei pomodori, si svolgeva ogni anno questo rito per alcune volte fino ad ottenere un quantitativo di conserva utile per tutto l'anno a venire e cioè fino al nuovo raccolto. Solo in rarissime occasioni, e per personaggi ritenuti meritevoli, qualche contenitore pieno di conserva di pomodoro veniva regalato, ma in maniera molto parsimoniosa.

Al Pavajan

Negli anni attorno al 1960 ascoltavo con vero interesse una trasmissione radiofonica domenicale che era trasmessa dalla RAI – sede di Bologna. Si chiamava *Al Pavajan* (si diceva anche El Pavajan) ed era in massima parte recitata in stretto dialetto bolognese che a me piaceva moltissimo. Dopo una disamina dei fatti accaduti nella settimana appena trascorsa, vi era una parte dedicata ad un fantomatico barbiere con un giovane apprendista addetto all'aiuto che era sempre preso in "mezzo" e alla fine il barbiere chiedeva: "Ragazzo… spazzola" e il ragazzo rispondeva in modo molto esilarante. Alla fine un siparietto era dedicato alla partita di calcio del Bologna, squadra del mio cuore, che stava nel frattempo per incominciare. Infatti, questa stupenda e irripetibile trasmissione andava in onda giusto dalle 14,30 alle 15,00 di ogni domenica e nel periodo invernale, praticamente si sovrapponeva all'inizio della partita.
La trasmissione *Ehi, ch'al scusa* diventa *Al Pavajan*

La popolare trasmissione radiofonica di varietà petroniano Ehi ch'al scusa cambia nome e diventa Al Pavajan. Il programma va in onda la domenica dalle 14,30 alle 15, dalla sede regionale della Rai, in piazza San Martino a Bologna. Apre con umorismo una finestra sulla Bologna della Belle Epoque, la Bulgnaza di Alfredo Testoni. La direzione è di Adriano Magli, quindi sarà di Sandro Bolchi e Franco Cristofori. Col tempo Al Pavajan raccoglie i migliori interpreti del teatro dialettale, da Fannj Bertelli a Clara Colombini, da Bruno Lanzarini ad Arrigo Lucchini. Tra gli accompagnatori musicali ci sono l'Orchestra 06 e il trio di Leonildo Marcheselli; i testi sono di Cristofori e di Cesare Pezzoli, autore del celebre poemetto pornografico La Flevia (che sarà rispolverato da Francesco Guccini).

Giacomo Bulgarelli, mio idolo di giocatore del Bologna, disse a proposito della trasmissione : "Quando ho cominciato a giocare in prima squadra mi rilassavo prima della partita ascoltando una trasmissione dialettale molto seguita chiamata "Al Pavajan". Tra i vari personaggi pittoreschi che arricchivano la trasmissione, il più divertente era il barbiere che nei momenti di pausa cercava di istruire il suo garzone in modo ruspante. Ricordo quando cercava di far capire al ragazzo come Newton avesse scoperto la legge di gravità. Il titolare gli chiese cosa pensò lo studioso seduto sotto un albero mentre cadeva una pera. La risposta sferzante del garzone fu: "L'é mèrza" (è marcia)!

Il mio rapporto con il dialetto è sempre stato forte e intenso. È bello sentirlo intervallato da frasi in italiano maccheronico sia parlato dalla gente comune come cantato o recitato a teatro. Il mio carissimo amico Giulio Cesare Turrini mi recitava una settimana sì e una no la "Flevia", ammiccando quando il vigile sorprendeva il ragazzo che insidiava la signora dicendogli: «Bravo, bravo ti ho ciapato giovinotto scapestrato che mostravi alla signora un pez d'oca ch'la fa pora». Giorgio Comaschi, invece, veniva da me martoriato nelle serate musicali fra amici perché volevo sempre ascoltare "Bòurg S. Pir, Pradèl...". In questo momento difficile per la nostra città è sempre più raro sentire parlare in dialetto, perciò ho una proposta da fare: metterlo come materia facoltativa due ore la settimana nelle scuole. Solo così i giovani potranno rendersi conto della singolarità del modo di pensare e dell'arguzia che i nostri vecchi ci hanno tramandato".

Sono assolutamente d'accordo con lui.
Ricordo ancora il rammarico, quando, a seguito di nuovi palinsesti radiofonici, la trasmissione fu cancellata. Un pezzo di vita di quel tempo andò così perduto.

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 rimanesse "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 agli 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.

S. Antonio Abate

Questo Santo è considerato il protettore degli animali e ben si capisce quindi come nella comunità agricola tale ricorrenza, fosse celebrata in modo molto sentito, il 17 di gennaio di ogni anno.

Sant' Antonio Abate, detto anche Sant'Antonio il Grande, Sant'Antonio d'Egitto, Sant'Antonio del Fuoco, Sant'Antonio del Deserto, Sant'Antonio l'Anacoreta (251 circa – 357), fu un eremita egiziano, considerato il fondatore del monachesimo cristiano e il primo degli abati. A lui si deve la costituzione in forma permanente di famiglie di monaci che sotto la guida di un padre spirituale, abbà, si consacrarono al servizio di Dio. La sua vita è stata tramandata dal suo discepolo Atanasio di Alessandria. È ricordato nel Calendario dei santi della Chiesa cattolica e da quello luterano il 17 gennaio, ma la Chiesa copta lo festeggia il 31 gennaio che corrisponde, nel loro calendario, al 22 del mese di Tobi.

In una comunità rurale e per giunta religiosa era auspicata la visita del parroco che benediceva, una volta l'anno, le stalle e i porcili. Don Ardilio Paganelli, parroco della comunità, programmava quindi le visite presso le famiglie degli agricoltori per la benedizione. Incominciava il giro della frazione subito dopo la festa dell'Epifania e, secondo un calendario stabilito e sempre uguale, raggiungeva le case e le stalle per la benedizione. Portava con sé una borsa dove teneva l'acqua benedetta (aspersorio e boccetta di riempimento) e un grosso quantitativo di santini raffiguranti il Santo di dimensioni grosso modo 20 x 30 centimetri di lato. Il Santo era raffigurato nell'atto di benedire alcuni animali posti ai suoi piedi. Don Ardilio entrava nella stalla e recitava alcune preghiere insieme ai conduttori e poi benediceva le mucche e gli altri animali, spostandosi anche verso il porcile per la benedizione dei suini. Entrava alla fine in casa e si intratteneva alcuni minuti con i familiari e porgeva il santino di Sat'Antonio Abate ricevendo in cambio un'offerta, in natura subito dopo la fine della seconda guerra mondiale, e poi negli anni successivi, sostituita da una piccola somma in denaro che poi sarebbe stata utilizzata per le esigenze parrocchiali. Il santino di Sat'Antonio era applicato ad una specie di edicola di legno e la nuova effige veniva, di norma, sovrapposta a quella degli anni precedenti. Alcuni chiodini fissavano l'immagine che era posta sul portone di accesso, dalla parte interna della stalla. Un'altra immagine era poi

collocata nel porcile sulla porta di accesso dell'ambiente dimora del cavallo (*al stalàt*). Don Ardilio dopo i saluti ripartiva con la sua bicicletta da donna nera verso la stalla dei vicini di casa. Ora purtroppo, anche per la mancanza del parroco locale, questa tradizionale benedizione si è persa e rimane quella collettiva che riguarda principalmente gli animali domestici come cani e gatti che è impartita, di norma, in vicinanza delle chiese Capoluogo, ma anche qui è tutta un'altra storia. A rigor del vero dobbiamo anche aggiungere che oramai le stalle in esercizio nelle comunità rurali si possono contare sulle dita di una mano, almeno per quelle della frazione di Riolo.

Fibroma

Alla età di dodici anni, quando già andavo a scuola a Modena, la mia mamma ebbe un problema che io, piccolo, non riuscivo a comprendere. Il problema era di natura fisica e ne sentivo parlare sempre in casa e cominciai a preoccuparmi della cosa, quando capii che mamma avrebbe dovuto sottoporsi ad un intervento chirurgico per quei tempi piuttosto serio. Bisognava asportare un corpo estraneo che si era formato nel tempo, dalle parti dell'utero. Era un fibroma e bisognava assolutamente asportarlo e poi, quando fosse stato analizzato, si poteva sapere se era di origine benigna o maligna.

> *In medicina, con il termine fibroma si indica un tumore, di solito benigno fibroso, che si può generalmente presentare nell'apparato genitale femminile e nella cute. Colpisce al livello del .tessuto connettivo e si può presentare in conformazione nodulare o poliposa.*

Ero letteralmente disperato, ma cercavo di non far trasparire quel mio stato d'animo per non rattristare ancora di più la mia mamma che era veramente preoccupata. E venne il giorno del ricovero in ospedale a Castelfranco Emilia.
Io andai quel giorno come solito a scuola, ma la mia mente era altrove e mi fu molto difficile concentrarmi sulle lezioni che si susseguivano. Non vi era nessuna possibilità di collegarsi telefonicamente con casa e così dovetti aspettare la sera al mio rientro per conoscere l'andamento dell'operazione intervenuta. Papà era abbastanza confortato da quanto aveva saputo dai medici che avevano operato mamma. Disse che secondo una prima indagine il fibroma mostrava tutte le caratteristiche di quelli di forma benigna, che trattandosi di un tumore come ben capirete sollevava di molto l'atmosfera in attesa del responso finale. Aggiunse anche che la parte asportata era di notevoli dimensioni, tanto che egli stesso ne rimase molto impressionato nel momento che ne ebbe visione. Nonna Maria si sostituì per alcuni giorni alla mia mamma e mi svegliava al mattino presto, mi preparava il cibo che dovevo portarmi da casa e poi con un saluto mi diceva di partire *Parchè al treno al nà spèta mènga* (perché il treno non aspetta). Arrivò il sabato e così nel tardo pomeriggio riuscii ad andare a visitare mamma che era ancora ricoverata in ospedale. All'ingresso del portone di accesso dell'ospedale che allora era sulla Via Emilia, bisognava superare il filtro dell'usciere che era sempre di

pessimo umore e cercava, per quanto possibile, di non far passare i visitatori se non nell'ora stabilita. Si formava così una lunga fila di persone nell'attesa fino al suono di una campanella che ne autorizzava l'ingresso. Mi ricordo ancora che appena mamma mi vide mi allargò le braccia per ricevermi e gli diedi un grande bacio. Volli poi sapere tutto relativamente alle cure che stava facendo e quando pensava che sarebbe stata dimessa. La settimana successiva all'operazione ritornò a casa e il mondo mi parve di colpo molto più bello del solito. Dopo alcuni giorni arrivò anche il responso relativo alla biopsia che riportava l'esito negativo relativo alla ricerca di eventuali cellule tumorali e solo allora la felicità nella famiglia fu cosi completa.

La scatola magica

In cucina, io, ancora piccolo, notavo una strana scatola a forma di cubo con una manovella nella sua parte superiore, che ogni tanto nonna prelevava dalla credenza. Tutte le volte ero affascinato da quello strano arnese che nonna azionava con maestria. Apriva una specie di semisfera subito sotto all'attacco della manovella posta sulla parte superiore e in un pertugio sottostante metteva, secondo il suo bisogno, o grani di pepe, o di sale grosso o di caffè. Richiudeva poi quello sportello e agganciava con una levetta questa parte al resto della chiusura. Con una mano teneva ben salda la base di legno della scatola e con l'altra azionava la manovella che faceva girare in senso orario parallela al tavolo di appoggio proprio come le pale rotative di un elicottero.
Dopo vari giri della manovella il rumore causato dalla frantumazione dei chicchi posti all'interno pian piano diminuiva, segno che tutto il quantitativo di materiale introdotto era stato nel contempo macinato. Infatti, quello strano, e per certi versi straordinario meccanismo, non era altro che un macina-caffè (era peraltro in grado di macinare altri materiali come pepe e anche sale grosso). Nonna a questo punto estraeva un piccolo cassettino dalla parte inferiore del macinino e notavo che questo contenitore era pieno di materiale macinato finemente, fosse appunto caffè o altro. Nella mia mente di bambino mi ero creato l'illusione che doveva essere uno strano "mostro" e pertanto ogni volta che nonna si apprestava ad utilizzarlo mi ponevo di fronte a lei, sull'altro lato del tavolo di cucina ad osservarne l'uso. Più grandicello mi ritornò in mente il mio "mostro" e lo cercai ma invano. L'arrivo di qualche diabolico mezzo elettrico sostitutivo lo aveva sicuramente relegato in qualche angolo della casa e poi, forse, era finito fra i vari rifiuti gettati via e così con lui persi un altro ricordo della mia infanzia.

Scoubidou

Siamo negli anni sessanta del secolo scorso e ad un certo punto scoppiò una mania alla quale ben difficilmente i ragazzi del tempo ne furono immuni. Era lo scoubidou, cioè l'arte e il passatempo di intrecciare fili, di norma di plastica, colorati in modo da formare una serie di oggetti di varie forme che potevano essere comuni portachiavi, braccialetti o vere e proprie forme artistiche di varie dimensioni.
Ne fui contagiato anch'io e come tutti i ragazzi di quel tempo passavo intere ore a intrecciare quei fili colorati per formare oggetti che poi trovavo modo di confrontare con quelli di altri che si dedicavano al gioco in voga in quel momento. Mi ricordo che si andava per negozi che si erano specializzati nella vendita di tali fili e tanta era la mania che a volte non si riusciva a trovare i colori o le dimensioni dei fili cercati perché esauriti. Oltre ai colori era molto importante anche la dimensione del filo, perché a quelli di diametro maggiore sarebbero poi corrisposti oggetti di dimensioni più ragguardevoli. La cosa andò avanti per un paio di anni e poi come tutte le mode pian piano sparì nel nulla, ma quando ci penso sono ancora oggi quasi incredulo come una tale mania abbia coinvolto cosi tante persone in quel modo e in breve tempo nonostante che i media attuali non fossero disponibili se non in minima misura. Di seguito descriviamo alcuni particolari per la costruzione degli scoubidou, utili per conoscere l'arte di intrecciare i fili, anche se era demandata alla maestria di ognuno la capacità di inventare sempre nuovi e complicati oggetti finali.

Lo scoubidou è l'arte e il passatempo di intrecciare alcuni fili colorati, per ottenerne dei piccoli oggetti, solitamente usati come portachiavi, braccialetti, collane o altri ornamenti. I primi scoubidou risalgono agli anni sessanta del secolo scorso, quando erano realizzati con comuni fili di spago. Gli inventori di questo svago sembra siano stati i militari di leva che, per passare tempo in caserma, si divertivano intrecciando in vari modi fili di diverso tipo e diametro.

Per creare uno scoubidou si utilizzavano:

- *due fili colorati o più, eccetto per quello a palla, per la cui realizzazione occorreva soltanto un filo. La loro lunghezza variava, in funzione di come si voleva quella dello scoubidou da creare, e non vi era nessun limite a questa, sempre eccezion fatta per quello a palla, sebbene di solito fosse tra i 50 cm e un metro. I fili potevano essere di cuoio, di stoffa, di plastica o di gomma con una grandissima varietà di colori. Inoltre per lo scoubidou a palla si utilizzava solitamente una biglia di vetro, di plastica o di legno per mantenerne la forma,*
- *un paio di forbici per tagliare i fili,*
- *un accendino (o un fiammifero) solitamente utilizzato per bruciare le estremità dei fili.*

Per iniziare uno scoubidou, si poteva semplicemente utilizzare il numero esatto dei fili e unirli all'estremità con un semplice nodo. Negli scoubidou a quattro fili era più comune, tuttavia, utilizzarne due, piegando il primo a metà e facendo un nodo a metà circa del secondo che lo univa al primo filo ad 1 o 2 centimetri di distanza dalla sua piega. Si formava cosi un cappio utile ad inserire lo scoubidou in un portachiavi.

Gli scoubidou erano formati da una continua ripetizione di un nodo tra i fili. A secondo del tipo di nodo che si ripeteva, essi assumevano diverse forme, e quindi diverse denominazioni:

- *Quadrato, formato con quattro fili (due se si utilizzava il cappio)*
- *Rotondo, formato con quattro fili (due se si utilizzava il cappio)*
- *Piatto, formato con quattro fili (due se si utilizzava il cappio)*
- *Spirale o incrociato o elica o DNA, formato con quattro (due se si utilizzava il cappio)*
- *Palla o pallina o gomitolo, formato da un filo piuttosto lungo che veniva solitamente intrecciato attorno ad una biglia attraverso il cosiddetto nodo a pugno di scimmia.*

Da questi principali tipi se ne evolvevano numerosi altri. Per esempio sulla stessa struttura del quadrato si basavano:

- *Rettangolo, formato da sei fili, con due da un lato e quattro dall'altro lato;*
- *Doppio rettangolo, formato da dodici fili, quattro da un lato e otto dall'altro lato;*
- *Doppio quadrato, formato da otto fili, di dimensioni doppie rispetto al quadrato;*
- *Triplo quadrato, formato da sedici fili, di dimensioni triple rispetto al quadrato;*
- *Sulla stessa struttura del piatto si basavano: doppio piatto, formato da otto fili, di dimensioni doppie rispetto al piatto.*

Sulla stessa struttura della spirale si basavano:

- *Doppia spirale, formato da otto fili, di dimensioni doppie rispetto alla spirale*
- *Spirale a 6 cordoncini*
- *Spirale a 8 cordoncini*
- *Tornado a 6 cordoncini*
- *Tornado a 8 cordoncini*

Infine dalle diverse combinazioni tra nodi del tipo del quadrato, rotondo, piatto e spirale nasceva quello Misto.

Per "chiudere" uno scoubidou, ossia fare in modo che i fili non si snodassero, una volta terminata l'opera, solitamente si accorciavano i fili rimasti e poi si bruciava la loro estremità con il fuoco di un accendino o di un fiammifero; oppure si poteva più semplicemente fare un nodo finale, tagliando le parti dei fili in eccesso.

Hula Hoop

Alla fine degli anni cinquanta del secolo scorso improvvisamente infuria un nuovo esercizio che si interpone fra la ginnastica e il ballo. è la nascita dell'Hula Hoop che in brevissimo tempo diventa l'esercizio più diffuso anche nel nostro piccolo territorio. Chi può acquista subito questo anello e al suono di una musica o semplicemente per esercizio fisico, si cimenta nel dimenarsi come un ossesso sotto lo sguardo atterrito degli anziani che non avevano mai assistito ad un esercizio così scatenato, degno degli esercizi circensi. Non se ne poteva più tanto era l'uso di questo attrezzo e il suo lungo

perdurare produsse pian piano il suo lento declino che tuttavia durò parecchi anni.

R*ichard Knerr e Arthur Melin sono gli inventori dell'hula hoop. Come spesso è accaduto in America, anche le sue invenzioni erano nate in un garage. Richard Knerr, insieme all'amico d'infanzia Arthur Melin commercializzò la fionda e mise in commercio il fresbee. Ma il successo più grande fu l'anello che girava intorno ai fianchi: Il garage di Richard Knerr, un ragazzino con cromosomi da genio, morto nel 2008 ad Arcadia in California per le complicazioni di una trombosi all'età di 82 anni. Erano gli anni Cinquanta quando, finita l'università, Knerr assieme a un amico d'infanzia, Arthur Melin, s'inventò la fionda. O meglio fece tornare la voglia di usarla a molti ragazzini americani: facevano pubblicità sui giornali, vendevano e distribuivano via posta. Un successo istantaneo. Ma il suo nome rimarrà per sempre legato al mitico "Hula Hoop". L'ispirazione l'ebbe durante una visita a una scuola australiana, dove alcuni bambini si erano esibiti con il cerchio che facevano roteare attorno ai fianchi con il semplice movimento delle anche. Era il 1958, negli States imperversava Elvis Presley e la gioventù di allora amava muoversi sguaiatamente al ritmo del suo Rock & Roll. Bingo! Il gioco di non lasciare mai cadere per terra quel cerchio attecchì alla grande: 40 milioni di pezzi venduti il primo anno, 100 milioni nei due successivi. La Wham-O (come il rumore che fa la fionda, quando scatta l'elastico), l'azienda fondata da Knerr e Melin, avrebbe dovuto guadagnare cifre da capogiro, invece l'utile fu di appena 10 mila dollari. Tanto geniali a inventare, così poco raccomandabili come amministratori. L'hula hoop è un giocattolo e un attrezzo di giocoleria di materiale vario, solitamente plastica, di forma circolare. Lo svolgimento del gioco con l'attrezzo consiste nel calzarlo e farlo ruotare costantemente attorno al bacino. Gli esercizi sono molteplici per tipologia e difficoltà: l'attrezzo può essere fatto ruotare, oltre che al bacino, anche sugli arti inferiori o superiori a diverse altezze come attorno al collo. L'aggiunta di diversi "Hula Hoop", inoltre, aumenta tecnicamente il livello di difficoltà dell'esecuzione dei movimenti, permettendo all'esecutore di compiere vere e proprie esibizioni. Per questo, spesso l'hula hoop è uno degli attrezzi utilizzati negli spettacoli circensi. Uno dei primi record di durata per l'hula hoop è stato stabilito nell'agosto del 1960 dagli undicenni Paulette Robinson, Charles Beard e Patsy Jo Grigby a Jackson, Mississippi, con 11 ore e 34 minuti. L'evento è stato sponsorizzato e trasmesso dalla stazione radio WOKJ. Mary Jane Freeze, di 8 anni, ha vinto una gara di durata il 19 agosto 1976 con 10 ore e 47 minuti. L'attuale record di durata è detenuto dalla statunitense Roxann Rose, con 90 ore, stabilito fra il 2 e il 6 aprile 1987.*

A onor del vero devo ammettere che anch'io fui qualche volta partecipe di questo rito funambolesco, senza comunque subire il danno economico dell'acquistare l'attrezzo indispensabile, ma visti i scarsissimi risultati non potei mai fregiarmi di far parte dei funamboli dell'orgia in essere. Guardavo i volonterosi, mentre si cimentavano nell'esercizio e scuotevo la testa pensando che altre situazioni erano molto più attraenti che dimenarsi per non fare cadere l'attrezzo dal bacino o da altre parti del corpo.
Trattandosi di americanate non ci si può stupire più del dovuto, ma la sua graduale sparizione anche dal nostro territorio portò finalmente un sollievo non solo nelle generazioni più attempate.

Morte del camino

Sabato 30 gennaio 2010. Come solito mi sono recato a trovare zio Altero e entrando nel cortile sono stato attratto da due signori, sicuramente muratori, che lavoravano sul tetto della casa in prossimità del camino. Avevano tolto una serie di coppi e stavano sicuramente lavorando sulle assi del solaio sistemate tra le travi. All'entrata in casa ho capito subito ciò che era successo nei giorni precedenti: il camino e in special modo la canna fumaria aveva preso fuoco. Zia non si era accorta di nulla, tranne uno strano rumore del quale non riusciva a capirne la provenienza. Forse si trattava di un trattore o meglio di un aereo che in quel punto sorvolava a bassa quota la casa, già in fase di atterraggio, avendo come riferimento l'aeroporto "Marconi" di Bologna. Siccome però quello strano rumore non diminuiva, si chiedeva continuamente da dove potesse provenire. Ad un certo punto qualcuno bussò alla porta: era un signore che transitando per Via per Riolo si era accorto che una lunga lingua di fuoco usciva in alto dal camino. Si era incendiata la canna fumaria e pertanto si rese necessario l'intervento dei Vigili del Fuoco (*i pumpìr*) che, dopo un certo tempo, intervennero, con autopompa e scala trasportata da apposito veicolo. Dopo pochi minuti il fuoco era spento, ma il camino era irrimediabilmente distrutto, tanto da doverlo rimuovere del tutto.
Lo spettacolo che mi è apparso era desolante: il camino, tante volte meta dei miei giochi e sul quale nonna Maria aveva fatto affidamento per le sue tante ricette culinarie, non esisteva più. Mi è venuto a mancare in quel momento parte della mia esistenza di bambino. Da piccolo salivo sul rialzo e cercavo di capire quanto mancava alla mia statura per arrivare al cornicione della cappa e quando alla fine raggiunsi quell'obiettivo, mi ritenni già grande. All'improvviso mi è venuto a mancare un amico. In pochi minuti il fuoco ha fatto scempio di uno dei ricordi più belli della mia infanzia. Ho rivisto la paletta di ferro appoggiata al muro nel magazzino e che prima era sempre nelle vicinanze del camino e quella paletta è stata mia fedele compagna di tanti giochi sia nel focolare che fuori. Spalavo la neve con quell'oggetto caratteristico che a ben pensarci avrà quasi un centinaio di anni.
Come cambiano in fretta le cose: in pochi minuti è cambiata la geometria della cucina in cui ho vissuto per ventuno anni. Dopo le varie riparazioni del caso è stato ricostruito il nuovo camino che pur essendo di ottima fattura non ha più niente di romantico. L'unica consolazione è che non è successo niente di grave e nessuno ha patito alcun danno fisico, ma il danno sentimentale vi posso giurare è enorme. Ciao vecchio camino compagno della mia fanciullezza.

Nomi in disuso

Se vi recate a visitare il piccolo cimitero di Riolo e leggete i nomi riportati sulle lapidi, vi potete rendere conto che molti dei nomi riportati sono praticamente scomparsi dall'elenco di quelli ancora in uso ai nostri tempi. Alcuni di questi nomi sono veramente strani e altri si alternano al maschile e al femminile cambiando solo l'ultima vocale. Alcuni si rifanno all'elenco dei numeri romani, stante il fatto che in tempi remoti i figli venivano al mondo in rapida successione e pertanto dare a questi nascituri il nome di Primo, Secondo ecc. era un modo naturale per distinguere la prole in ragione della successione delle nascite che si alternavano anche con cadenza temporale appena superiore all'anno solare.
Cercheremo di dare un piccolo elenco di questi strani nomi che erano presenti nella nostra frazione e dei quali pian piano si è persa la consuetudine di tramandare ai nuovi nati quel nome molto spesso risalente ad un componente della famiglia scomparso in tempi precedenti.

Nomi maschili

Achille
Adegardo
Altero
Anello
Ardilio
Argio
Aristodemo
Cleto
Dino
Egidio
Elviro
Emidio
Enea
Girolamo
Gualtiero
Guerrino
Innocente
Leandro
Livio
Nello
Ottorino
Pompeo
Porfirio
Primo
Schermenserino
Silverio
Venusto

Nomi femminili

Adalcisa
Albertina
Alfonsa
Alma
Angiolina
Annunziata
Antonina
Argia
Bianca
Candida
Cesira
Clementa
Cleonice
Decima
Demetria
Elfa
Elina
Ergilia
Erminia
Ernesta
Foresta
Gemma
Gita
Giuseppa
Iolanda
Irma
Leda
Luigia
Nazzarena
Noela
Norina
Rina
Rosina
Santina
Stellina
Virginia

Soprannomi

Era molto usuale chiamare per soprannome un personaggio del luogo e ve ne erano veramente di varie forme. Così ricordo per esempio due fratelli Dotti che erano soprannominati rispettivamente l'uno *Pitèin* e l'altro *Beganèla*.
Uno dei miei amici (di cognome faceva Natali), aveva come nomignolo Rocia.
Un mio compagno della scuola elementare (di cognome Govoni), era sistematicamente denominato *Oca.* Uno dei miei amici più cari con il quale ho convissuto la fascia pre-fidanzamento era Armando Berselli chiamato *Dòdo* (sposerà Angela Rinaldi). Così uno era denominato Tanèin (Gaetano Cantaroni) e un altro Cianàt (Luciano Zanasi), un altro era chiamato con il nomignolo di *po'mpi* (Pompeo Cantaroni 1903 – 1950) che viveva nel caseggiato del caseificio dei Romagnoli, insieme alla moglie. Uno dei cacciatori facente parte della prima squadra alla quale io appartenni era chiamato Tàno (Gaetano Gherardi Garaldi 1929 – 2013) e uno dei fratelli Galletti aveva il nomignolo di Pìpo.
E ancora, Gaetano Simoni (1911 – 1973) era conosciuto come Baundìo. Così un nostro amico cacciatore, Quirino De Pietri, era normalmente denominato Cìcci. Pure il sottoscritto non ne fu indenne: per un certo tempo venni individuato come Badoglio e sinceramente non ho mai saputo del perché di tale definizione. Si andava dal semplice nomignolo di *cìno* per intendere un fratello minore a quello di *schèrpa mèrda* per intendere un contadino sempre con le scarpe imbrattate di feci animali. Un signore che nel dopoguerra si dedicava alla sistematica cattura dei gatti per uso alimentare era denominato *magnagàt*.
Più che con il proprio nome di battesimo, alcuni personaggi del luogo erano più frequentemente riconoscibili dai nomignoli che erano loro stati assegnati anche in virtù del mestiere intrapreso. Rino Roatti era conosciuto come al *munèr*, per via della conduzione del mulino e quel soprannome gli è rimasto anche dopo la fine di quel mestiere intervenuto negli anni 60 del secolo scorso.
Il mestiere caratterizzava la persona e quindi più del cognome era il mestiere che lo faceva conoscere.
Citeremo per esempio al *calzulèr* (il calzolaio), al sert (il sarto), al *becamòrt* (l'addetto alla sepoltura), *al casèr* (il casaro), *al muturèsta* (il conduttore di macchine agricole), *la bèlia* (la levatrice), *al falegnàm* (il falegname), al *frap* (il fabbro). Così chi si dedicava alla nutrizione e all'allevamento dei maiali era denominato al *ninazèr*. Chi si dedicava alla macellazione e insaccatura del maiale era chiamato al *mazler*.
Alla sola citazione del nomignolo si riconosceva immediatamente di chi si stava parlando, anche tenuto conto che la frazione era così poco abitata che per forza ci si conosceva tutti.

Francesco Cavicchi

Siamo nel 1955 ed io avevo nove anni. Da un po' di tempo sentivo parlare i più grandi di un grande avvenimento sportivo che di lì a qualche tempo sarebbe avvenuto in quel di Bologna. Un pugile professionista, Francesco Cavicchi, di provenienza contadina avrebbe sostenuto un incontro di boxe valido per il titolo europeo dei pesi massimi. Se ne parlava in ogni dove e in special modo nelle due osterie della frazione e anche nelle famiglie l'avvenimento era atteso con grande trepidazione. Uno di noi, si diceva, può diventare campione europeo della massima categoria nel campo della boxe. Eravamo appena risorti dallo sfascio causato dalla guerra e si incominciava ad avvertire il boom economico alle porte. Alcuni abitanti si dichiararono pronti ad andare ad assistere all'avvenimento sportivo che, data la grande partecipazione annunciata, si doveva tenere nel grande anfiteatro sportivo dello Stadio Comunale di Bologna. Invece del pallone, gli spettatori avrebbero assistito ad un memorabile incontro di boxe che due contendenti avrebbero dato luogo su un ring approntato al centro del campo di calcio. L'avvenimento era oltremodo atteso anche perché lo sfidante era un pugile tedesco che come ben potete intuire era visto con il fumo negli occhi, per le tribolazioni e i lutti che l'esercito tedesco e non solo aveva causato sul suolo italiano e anche nella nostra frazione. Finalmente il giorno tanto atteso arrivò e i pochi tifosi riolesi, in partenza per Bologna, salutarono gli amici, riproponendosi di raccontare l'avvenimento al loro ritorno.

L'incontro si svolse il 27 giugno 1955 nello stadio di Bologna e fu un memorabile scontro di pugilato tra il campione tedesco Heinz Neuhaus e l'idolo locale Francesco Cavicchi. Si contarono 66.000 spettatori stipati come sardine sui gradoni dello stadio, record assoluto di presenza in quel luogo e per un incontro di boxe. Si badi che per l'anno dello scudetto del Bologna calcio nel 1964, il massimo della capienza che si ricordi sfiorò le trentacinquemila unità ed eravamo in fila per due, in piedi, per ogni gradone. Ora non riesco a capire come siano potute entrare in quel luogo ben 66.000 spettatori! Narrano le cronache che ad un certo punto dell'incontro sembrò che il tedesco potesse avere il sopravvento sul nostro pugile, che arrancava dietro alla mole possente del tedesco. Il pubblicò ebbe un certo timore ed era in silenzio vivendo le problematiche del loro pugile. Ad un certo punto un signore, munito di megafono, urlò nel silenzio profondo: *Dài Checco chl'è al tedasc cal ta rubè al ninèin* (dai Francesco che è il medesimo tedesco che ti rubò il maiale). La storia era che durante la guerra alla famiglia contadina di Cavicchi i soldati tedeschi in ritirata rubarono il maiale grasso pronto per la macellazione. Ora abbiamo già ricordato in altra parte come il maiale rappresentasse buona parte dell'alimentazione contadina in quel tempo. La sua mancanza veniva così a creare un grave nocumento nella famiglia. Non si è certi se Cavicchi ebbe modo di udire quell'incitamento, ma resta il fatto che da quel momento diventò una vera furia umana e non solo recuperò i punti di svantaggio accumulati, ma ne conquistò altri in modo inequivocabile. Il "gigante di Pieve di Cento", in provincia di Bologna, vinse così l'incontro ai punti e divenne il nuovo campione europeo dei pesi massimi. La stampa l'inneggiò come il nuovo Carnera. Al loro ritorno nella frazione,

i pochi fortunati spettatori riolesi che assistettero all'avvenimento furono assaliti dagli amici e conoscenti per sapere tutto sull'incontro e memorabili furono anche le serate successive, dove, nelle due osterie, fu un susseguirsi di narrazioni magari anche un po' colorite dell'avvenimento appena vissuto.

La frequentazione dei ritrovi danzanti

Intanto crescevo e il cerchio delle amicizie si allargava oltre i confini della frazione. Poi uno strano fermento interno ti spinge a fare nuove conoscenze femminili che a dir il vero in quel tempo attiravano molto di più delle normali conoscenze maschili dei miei amici seppur cari. Così fra uno sguardo e l'altro incominciai a guardare le ragazze sia della frazione (che a dire il vero non mi consideravano proprio, anche se per alcune di loro un pensierino me lo ero fatto) che di quelle del Capoluogo e fra queste ultime ne notai una che poi sarebbe diventata mia moglie.
Ho già descritto in altra parte le modalità del primo approccio e qui invece vorrei farvi partecipi del mio primo ballo nel ritrovo danzante all'aperto del "Giardino dei Campanelli". Avuto conoscenza che la ragazza alla quale ero interessato frequentava quel ballo, presi coraggio e una sera decisi che bisognava incontrarla in quel luogo. Era un ritrovo danzante situato nel retro del Teatro Comunale che in quel periodo era sede di uno dei cinema di Castelfranco Emilia. Quella sera entrai e cercai subito la presenza della ragazza che mi interessava. La trovai e a distanza ne controllai i movimenti. Ero molto titubante anche per il fatto che di ballo proprio ero quel che si dice un inesperto a tutto tondo. Il desiderio comunque di frequentare quella ragazza mi fece rompere gli indugi e chiesi un ballo. Ovviamente lei accettò, tenuto conto che già mi conosceva e così scesi per la prima volta in pista, ripassando mentalmente le varie procedure che avevo visto tante volte praticare da mia sorella che in fatto di ballo era veramente molto brava. Ma non tenni conto che nel frattempo la moda aveva portato a cambiare sostanzialmente le movenze del ballo che ora avveniva non più con il braccio destro proteso, ma con movenze strane e il ballo come il twist mi spiazzò completamente. Feci una figura pessima e davanti allo stupore della mia ballerina, capii il dramma e subito portai le mani sui suoi fianchi come facevano del resto gli altri ballerini che mi circondavano.

All'inizio degli anni '50 nascono le balere: una sala da ballo che normalmente apre il sabato sera e la domenica pomeriggio allo scopo di far incontrare giovani e adulti. Ben presto le balere si diffondono a macchia d'olio in tutta Italia; possono essere piccoli capannoni costruiti ex novo, ma più spesso sono sale ricavate in edifici dove ha sede la Camera del Lavoro, il Circolo Cooperativo o la Casa del Popolo. Normalmente, nelle balere, abbiamo il "modulo" dei tre balli ripetuti a rotazione:

- *Il lento*
- *Un ballo figurato, tipo valzer o polka*

- *Un terzo più movimentato come il bogie – woogie, il rock'n'roll e il Twist*

I balli che però si vanno affermando sono proprio quelli dove i corpi si staccano, privilegiando un movimento collettivo che sostituisce quello relegato all'interno della coppia. La pista da ballo è circondata da sedie riservate ai familiari che sorvegliano, per tutta la serata, movimenti e balli in pista.

L'invito alle danze è fatto dagli uomini che devono rispettare i "limiti della decenza" evitando di abbracciare troppo le ragazze" e di "abbandonarsi a lascivi toccamenti"

Anche il mio nuovo stile lasciò molto a desiderare e sicuramente feci una pessima impressione sulla mia ballerina, cosa che mi fu poi confermata a posteriori in momenti successivi. Quello fu il battesimo del ballo che poi pian piano perfezionai, ma non tanto, e che era uno dei modi di frequentazione che si potevano avere a quel tempo. Finita la stagione estiva, la sala da ballo del Giardino dei Campanelli chiuse e pertanto non rimaneva che frequentare l'unico ballo allora esistente nel Capoluogo che era il famoso, per quei tempi, Kursall. Ci si trovava verso le nove di sera e subito cominciavano le danze perché a mezzanotte tutto finiva. Ai lati della pista trovavano posto i tavoli dove le mamme controllavano attentamente l'evolversi della situazione.
Per ogni pretendente non era consentito di fare più di una serie dei tre balli canonici e la ballerina doveva giocoforza accettare l'invito di un altro ballerino dopo ogni sequenza, anche se la sua volontà era di continuare a flirtare con il ballerino che le faceva tremare il cuore. Ma tant'è, quelle erano le regole e bisognava assoggettarsi volenti o nolenti. Nel mio caso ero supportato dal mio amico Gilberto Galletti che flirtava con un'amica della mia ragazza. Dopo una sequenza di balli ci scambiavamo il pullover rigorosamente di colori diversi e pertanto, stando debitamente alla larga dall'Ufficio Inquisizioni delle madri, si poteva prolungare il ballo ognuno con la ragazza che prediligeva.
A Mezzanotte scattava il "coprifuoco" materno e bisognava chiudere le danze, non senza prima dall'aver dato appuntamento alla ragazza per la domenica successiva nello stesso luogo. In prossimità di feste importanti, bisognava prendere un tavolo su appuntamento e uno di noi si recava per tempo presso la direzione del ballo per la prenotazione che praticamente si rendeva obbligatoria visto il grande flusso di persone che in quei frangenti si recava in quel, per certi versi, favoloso punto di incontro giovanile. La sera indicata era un vero divertimento e le nostre risorse finanziarie ci permettevano anche una consumazione al tavolo, che in quel periodo era altresì sinonimo di benessere economico. Resta il fatto che i balli in voga non permettevano molte volte di abbracciare in solido la ballerina e solo nell'esecuzione di "lenti" si poteva dare sfogo a tutta una serie di "toccatine" anche favorite dalle luci che l'addetto provvedeva ad abbassare in modo eloquente, noncurante delle lamentele delle "badanti – accompagnatrici" che in quei frangenti non potevano avere la situazione sotto controllo.
Inutile dire che richieste di uscire dal locale per… una boccata d'aria pura non era mai accettata e pertanto dovevamo accontentarci di ciò che era possibile intrattenere in quei pochi momenti di luci abbassate che speravamo durassero di più.
Quando penso ai giorni nostri nei quali il ballo vero e proprio inizia all'orario nel quale noi dovevamo terminare, prendo atto che la vita è proprio, e di molto, cambiata.

Un malessere sconosciuto

Avrò avuto circa dieci anni e all'improvviso mi colse uno strano male all'inguine che mi colpì, mentre ero a scuola. La maestra si preoccupò tantissimo visto che mi lamentavo molto e mi contorcevo sul banco. Mi chiese in quale lato del corpo fosse il dolore e io risposi su quello sinistro, al ché la maestra si rinfrancò un po', perché sentenziò che non doveva trattarsi di appendice, in quanto questa si trova sul lato opposto. Ciò non mi rassicurò affatto, visto che il dolore proseguiva. Intanto sopraggiunse la fine delle lezioni e pian piano, sopportando il peso della cartella raggiunsi casa a piedi. Subito la nonna mi chiese che cosa fosse successo in quanto non ero ritto, ma ero tutto storto sulla sinistra. Mi fece accomodare in una sedia e corse a prendere una pezzuola di lana che pose vicino alla stufa accesa. Quando questa fu calda me la pose sul punto dolente dell'inguine e dopo qualche minuto mi parve di sentire meno dolore. "Nonna, dissi, forse mi sta passando" e vidi negli occhi della nonna una gioia immensa. Infatti, dopo circa un'ora tutto tornò come prima e ricominciai a saltellare come se non fosse successo niente.
La cosa fu riferita al nostro dottore di famiglia Giorgio Cappelli, il quale non seppe dare una spiegazione al problema. Disse solo che nel caso si fosse ripetuto era necessario informarlo affinché potesse visitarmi mentre il dolore era in atto. La cosa purtroppo si ripeté varie volte durante la mia crescita e qualche volta il dolore comparve mentre ero a scuola a Modena. In quei casi cercavo di controllarmi per non far vedere ai miei compagni e ai professori ciò che mi stava accadendo. Aspettavo la fine delle lezioni e poi mi incamminavo a prendere il treno e coloro che mi vedevano avranno creduto che io fossi colpito da qualche deformazione congenita, visto il modo innaturale di camminare.
Arrivato in stazione a Castelfranco dovevo poi salire in bicicletta e percorrere i quattro chilometri che mi separavano da casa. Siccome il male era sulla sinistra dell'inguine, arrancavo sulla bici utilizzando la gamba destra e l'incedere era veramente penoso. Appena arrivato allertavo nonna o mamma che subito ripetevano il rito della pezzuola di lana calda.
Sembrerà strano ma non si è mai riusciti a far intervenire il dottor Cappelli, visto i frangenti temporali nel quale il male insorgeva. Subivo questo strano malessere molto doloroso e localizzato per un certo periodo di tempo e poi scompariva del tutto. Se succedesse ora, eseguite mirate analisi strumentali molto efficaci, sicuramente si potrebbe trovare la causa, mentre in quel periodo nulla era possibile intraprendere.
La TAC e la Risonanza Magnetica Nucleare erano esami sconosciuti e ci si arrangiava con le conoscenze mediche di quei tempi. La TAC (tomografia assiale computerizzata) e la RMN (risonanza magnetica nucleare) sono due esami ormai comuni di cui è bene conoscere i dettagli per evitare facili confusioni.

Tomografia assiale computerizzata.
La TAC è un esame diagnostico avanzato che utilizza una sofisticata apparecchiatura a raggi X allo scopo di ottenere immagini radiologiche dettagliate di aree specifiche

dell'organismo. Nel corso dell'esame (che di solito non supera i 40 minuti) il paziente deve sdraiarsi su un lettino che è fatto scorrere all'interno di un'apparecchiatura. La fonte dei raggi X ruota attorno all'area da esaminare e raccoglie le immagini che poi sono rielaborate da un computer. L'analisi delle immagini consente di distinguere i tessuti normali da quelli patologici.
Si tratta di un esame non invasivo; solo in alcuni casi è richiesta la somministrazione di mezzi di contrasto. Si deve tenere presente che il paziente è sottoposto all'assorbimento di una quantità di radiazioni superiore a quella della radiografia tradizionale. È utilizzata soprattutto per la diagnosi dei tumori, ma anche per l'individuazione di altre patologie, come quelle a carico del sistema nervoso, degli organi addominali, dell'apparato muscoloscheletrico.
Negli ultimi tempi si stanno affermando due nuove tecniche: la TAC spirale (l'apparecchiatura ruota a spirale attorno al paziente) e la TAC a multistrato (la parte da esaminare è "fotografata" in sezioni sottilissime). I vantaggi di queste due tecniche sono soprattutto la possibilità di avere in tempi ridotti un numero di immagini più elevato.
Risonanza magnetica nucleare (RMN).
L'RMN è un esame diagnostico molto recente: il suo utilizzo è cominciato solo negli anni Ottanta. Si tratta di un esame che non si basa sull'emissione di raggi X, come avviene nel caso delle radiografie e della TAC, bensì sull'utilizzo di campi magnetici. Inoltre consente di ottenere immagini sia del piano trasversale del corpo (come nella TAC), sia di piani orientati secondo altre angolazioni. Il paziente si deve distendere su un lettino, quindi si posizionano le bobine di superficie (caschi, fasce, piastre) in modo opportuno, in funzione della zona da esaminare. Il paziente è quindi inserito all'interno della macchina che irradia il campo magnetico. A volte può essere necessario l'utilizzo di un mezzo di contrasto; solitamente la durata dell'esame non supera i 30 minuti. Grazie all'azione dei campi magnetici e mediante l'utilizzo di un computer, si ottengono immagini tridimensionali dell'organismo esaminato. È utilizzata per la diagnosi di una vasta gamma di patologie che colpiscono organi e tessuti. L'RMN è particolarmente adatta all'esame dei tessuti molli (muscoli, organi interni, vasi sanguigni, legamenti, sistema nervoso); mediante l'analisi delle immagini ottenute si possono ricavare informazioni sulle caratteristiche fisiche e chimiche dei tessuti. Questo tipo di esame ha controindicazioni per chi porta pacemaker, protesi con circuiti elettronici, neurostimolatori e altri tipi di protesi.

Comunque devo dire che dopo la fase dello sviluppo il male sconosciuto non è più comparso e ancora penso a quello strano dolore di provenienza sconosciuta che mi ha tormentato a più riprese nel corso della mia fanciullezza.

7 marzo 2010

Ciao zio Altero.
E così, dopo una lunga malattia, sei volato via anche tu, che eri rimasto l'unico componente della mia famiglia in quel di Riolo ancora in vita. Attraverso sofferenze che abbiamo vissuto insieme, sei stato forte a sopportare la malattia che intanto ti divorava. Sano, forte e robusto eri diventato pian piano fragile nel tuo letto di sofferenze. Aiutavo la zia nel farti il bagno e senza dire una parola capivo che mi ringraziavi attraverso i tuoi occhi che tutto vedevano. Capivi che la vita ti stava sfuggendo, ma forte come sei sempre stato, cercavi di lottare contro il destino che ad un certo punto della tua vita ti aveva girato le spalle. Sabato 6 marzo ti ho fatto la barba come solito ma qualche cosa in cuor mio mi diceva che forse era l'ultima volta. Prima di ritornare a casa sono ritornato ancora una volta presso il tuo letto e ti ho dato un altro bacio, forse sapendo che sarebbe stato l'ultimo. Tu oramai non eri cosciente e io pensavo già al momento che saresti ritornato con gli altri componenti della nostra famiglia in cielo, che ti avrebbero accolto per riformare quella squadra che in tempi lontani era una vera forza, anche in periodi difficili come quelli del dopo-guerra. Se nell'aldilà vi è una nuova vita, ti vedo già al lavoro per custodire e allevare le mucche che amavi tanto. Ti bastava uno sguardo per capire al volo il peso effettivo di ognuna di queste ed io ero sbalordito anche per questa tua precisione assolutamente fantastica. La nascita della nipotina Nicole aveva in qualche maniera riempito le tue lunghe giornate vuote e volevi continuare a lottare. Poi ti sei arreso senza un lamento, conscio di avere contribuito al benessere della tua famiglia. Ricordo ancora quel giorno lontano in cui io bambino salii sul tetto della casa e, preso da un'indicibile paura, non volli più scendere. Tu mi prendesti in braccio e mi accompagnasti pian piano a terra. Ti ricorderò sempre con profondo affetto. Grazie zio per tutto quello che hai fatto per la nostra famiglia.
Ciao zio Altero.

Ultimo

E così con la scomparsa dello zio Altero io rimango l'ultimo della grande famiglia che mi ha visto crescere. Arrivato io nell'aprile del 1946 eravamo in otto: nonno Vincenzo, nonna Maria, papà Giovanni, mamma Albertina, mia sorella Graziella, mio zio Altero e mia zia Marcellina.
Eravamo in otto e poi pian piano se ne sono andati tutti, chi frettolosamente chi invece con profondi tribolamenti, sempre comunque circondati dall'affetto dai familiari più stretti. Cominciò nonno Vincenzo che nel giorno più bello dell'anno, il Natale del 1953, decise che a soli 67 anni era giunto il momento di lasciare questo mondo che per certi versi era stato per lui avaro di momenti belli. Avendo partecipato alla

guerra di Libia non era stato coinvolto nella Grande Guerra che aveva visto cadere suo fratello Luigi e la seconda Guerra Mondiale era stata vissuta nell'attesa che i due figli, partiti per il servizio militare in un'avventura che nessuno in famiglia condivideva, ritornassero a casa sani e salvi. Fu accontentato, ma intanto la sua forte fibra di lavoratore cominciava a dare segni di cedimento e una lunga malattia lo costrinse su una sedia impagliata che diventò il suo orizzonte di sofferenza. Poi nonna Maria nel 1974, a 82 anni ci lasciò con un grande rimpianto in tutti noi per tutto quello che aveva dato alla sua famiglia acquisita in seconde nozze. Nel 1983 giunse il momento di papà Giovanni che quando decise di abbandonare del tutto il mondo lavorativo trovò ad aspettarlo uno di quei mali che al solo nome ti sprofonda in uno sconforto terribile e a 69 anni se ne andò. Zia Marcellina nel 1985 ci lasciò, a soli 57 anni, una mattina di aprile senza preavviso e ciò accrebbe in noi uno sconforto ancora maggiore. Per non farsi dimenticare scelse il giorno del mio compleanno per andarsene.
Dopo una parentesi abbastanza lunga, la mia adorata sorella Graziella passò anch'essa (come nonno e papà) attraverso il tunnel di un male che sembrava debellato e che poi invece nel tempo la portò via a soli 66 anni nel 2008. Mamma Albertina la seguì solo cinquantanove giorni dopo, avendo probabilmente pensato che a quel punto, a 92 anni, poteva anche "dargliela su" tanto era il dolore per la scomparsa della figlia Graziella. E così il 2008 mi portò via due delle persone più care. Zio Altero intanto lottava con una malattia che pian piano ti rode e ti consuma come un gelato in estate. Vedevo che con il passare del tempo perdeva quelle forze che in tempi precedenti avrebbero sollevato un bue. "Zio, (pensavo), tu sei l'ultimo della mia famiglia in cui sono nato e felicemente cresciuto e pertanto non mi devi abbandonare". Ma nel marzo del 2010 ha dovuto cedere, a 85 anni.
E così sono rimasto solo io, ultimo di una famiglia di otto persone molto unita, che ha vissuto la propria vita su un lembo di terra che per nessuna ragione al mondo cambierei con un'altra.

Amicizie di bambini

Dopo l'incontro assolutamente casuale con Deanna Ferri che cito alla fine del libro, mi è sovvenuto alla mente ciò che capitava nei primi anni '50 del secolo scorso. Io avevo circa 8 anni e avevo già delle ammiratrici più giovani del sottoscritto. Così capitava che Deanna, posizionata nel seggiolino della bicicletta della sua mamma Luigia, attaccato al manubrio, giunta all'altezza della casa dove abitavo, si girava ogni volta per vedermi e con tale movimento creava i presupposti per un'eventuale caduta di entrambe. La sua mamma ogni volta la sgridava, cercando di dissuaderla dal compiere quel movimento improvviso e pericoloso, ma non c'era verso: ogni volta la manovra si ripeteva e ogni volta partiva la solita raccomandazione di non farlo. Così come Mariarosa Milioli, che passando per la strada adiacente, cercava sempre di salu-

tarmi. Capitò anche che qualcuna finì nel fosso laterale con la bicicletta nel cercare di salutare e questo capitò alla più piccola delle sorelle Righi, la cui famiglia abitava vicino alla chiesa. Poi il tempo purtroppo inesorabilmente passa, le persone acquisiscono nuove amicizie e alla fine ognuna percorre strade diverse.
Visto che ho citato una delle sorelle Righi vorrei qui ricordare quella fantastica famiglia che appunto abitava nell'ultima casa a sinistra, percorrendo Via per Riolo al numero civico 42 (poi diventerà 22 all'atto della ristrutturazione numeraria effettuata dal Comune di Castelfranco Emilia negli anni cinquanta del secolo scorso), subito prima di arrivare alla Scuola Elementare. Quella famiglia Righi, molto numerosa, era composta dai genitori e da figli, maschi e femmine, intercalati nell'età. Così che ogni fanciullo o ragazzo di Riolo non aveva problematiche a frequentare quella famiglia molto devota e amica di tutti. Vi era anche un macero e questo significava per noi maschietti un vero centro di divertimento. Si nuotava, si pescava e nell'ampio prato prospiciente la casa si giocava a interminabili partite di pallone. Molte volte questo finiva nel canale che fiancheggiava la strada, ma era solo un piccolo momento di pausa e dopo l'avvenuto recupero dell'utensile di gioco, la partita proseguiva fin quasi a sera. Ora passando davanti a quella casa rurale abbandonata ripenso alle belle giornate trascorse in quel luogo e il silenzio attuale che lo pervade mi riempie di ricordi e di un'infinita tristezza.

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 Monteveglio (Bo) 250 metri sul livello del mare, registra 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.

San Luigi

Si era nel pieno dell'estate e il lavoro nei campi proseguiva a ritmo vertiginoso. Era giunto il momento della raccolta dei prodotti agricoli e il fermento lavorativo era proprio al culmine. Si arrivava così alla festa di San Luigi che era considerato a tutti gli effetti il Patrono del lavoro nei campi. Per un giorno l'attività lavorativa si fermava quasi del tutto. Solo la stalla doveva continuare i sui ritmi lavorativi, perché le mucche non potevano festeggiare nessuna ricorrenza. Dovevano essere accudite, munte, spazzolate per tutti i Santi giorni dell'anno, anche a Natale e a Pasqua. Nonostante ciò tutta la popolazione della Frazione, o almeno quella di ispirazione religiosa, la domenica dedicata al Santo, frequentava la Chiesa. Si cominciava con la Prima Messa la mattina presto alla quale partecipavano le donne più attempate che poi sarebbero ritornate a casa a preparare il grande pranzo al quale partecipava tutta la famiglia e anche i parenti provenienti a volte da luoghi lontani.
Alla Messa delle undici che era solenne e a volte "Cantata" partecipava una moltitudine di abitanti tanto che a volte la Chiesa li conteneva a fatica. Anche l'organo faceva sentire la sua voce accompagnata dal canto dei presenti. Noi chierichetti indossavamo gli indumenti da cerimonia che erano messi a disposizione solo per le grandi ricorrenze Religiose. Ines in quei frangenti doveva fare ancora di più: preparava con le suore l'altare con i pizzi ricamati e vasi di fiori splendidi. Ai tempi nei quali io ero un fanciullo la sagra era solamente liturgica e dopo le messe ci si trovava sul sagrato per i saluti con persone che si potevano incontrare solo in quella occasione. Le campane suonavano a distesa, maestralmente condotte dai campanari che salivano fino alla stanza nella quale erano alloggiate, aprivano le quattro finestre e mediante corti canapi, muovevano ritmicamente quelle quattro meravigliose campane che emanavano bellissime note sonore. Da terra si potevano vedere i campanari intenti nella loro fatica e stando attenti si potevano anche udire i comandi del campanaro più esperto che imponeva i ritmi come un perfetto direttore d'orchestra. Dopo il Natale e la Pasqua era sicuramente la festa più sentita dai parrocchiani che ritenevano la Sagra di San Luigi come una festa di ringraziamento per l'annata agricola feconda. Dopo il boom economico si poté notare anche qualche luminaria che veniva installata dall'elettricista Bassini fra i pali della luce nella strada prospiciente la chiesa già accesa durante la Processione del pomeriggio alla quale partecipava una moltitudine di persone e che concludeva la Sagra di San Luigi durante la quale l'effige del Santo veniva portata a spalla dai devoti uomini che ogni tanto si scambiavano l'onore di sorreggere la statua. La croce tenuta da un chierichetto precedeva la lunga fila, poi venivano i bimbi maschi quindi gli uomini in fila ai due lati della strada, poi il Parroco con gli altri chierichetti ai lati, i Priori con i loro grossi ceri, la Statua del Santo e quindi le donne. Le suore erano indaffarate per mantenere in fila perfetta i bimbi, che ogni tanto trasbordavano dalla fila e intanto intonavano gradevoli canti religiosi, ai quali si aggiungevano quello dei fedeli. Era insomma una festa molto sentita dai Parrocchiani e molto partecipata. Era anche l'occasione per riunire i parenti provenienti da altre cittadine limitrofe e non solo. Così nella nostra famiglia ritornavano le due figlie, Cesarina e Lina, di

nonna Maria avute nel suo primo matrimonio. Ricordiamo che nonna era rimasta vedova a seguito degli avvenimenti bellici della prima guerra mondiale e mio nonno Vincenzo era rimasto vedovo a seguito di problematiche concernenti un parto della mamma del mio papà. Cesarina abitava a Riolo e pertanto partecipava solo al pranzo domenicale mentre Lina ritornava ogni anno a Riolo da Crespellano dove abitava, con il marito e i due figli Romano e Laura. Era per noi bimbi una festa ancora maggiore. Zia Lina arrivava il pomeriggio del sabato e pertanto dormiva da noi la notte prima della Sagra. Noi bimbi cedevamo il nostro letto ai più grandi e dormivamo su improvvisati letti approntati sulle casse che contenevano la biancheria della famiglia. Era un divertimento annunciato: quella notte era molto difficile prendere sonno e ricordo ancora le continue lamentele dei grandi che invece volevano dormire perché il mattino seguente si sarebbero dovuti svegliare ancora alla luce delle stelle. Già da qualche giorno l'attività culinaria aveva preso piede. Un paio di galline si erano dovute immolare per creare il brodo nel quale i tortellini, creati dalle sapienti mani di nonna Maria, mamma Albertina e zia Marcellina avrebbero trovato il giusto finale. Papà aveva preparato tutto il necessario per poter cuocere i dolci nel forno a legna, dopo il settimanale rito della preparazione del pane. Profumi delicatissimi si spargevano nell'aria e noi bimbi non vedevamo l'ora che la Festa avesse inizio. Poi con il tempo anche la Sagra di San Luigi cambiò. Fu approntata anche una piccola pesca il cui ricavato andava a beneficio dell'asilo parrocchiale. Poi venne il tempo della bancarella culinaria, dove il gnocco fritto era preparato dalle nostre pie massaie. Con la forzata partenza di Don Ardilio dopo la sua caduta in canonica, tutto cambiò e non rimase, purtroppo, che solo il ricordo di quelle splendide Feste di San Luigi di una volta.

Le Quarant'ore

Molto sentita nella Frazione era, durante la mia infanzia, la ricorrenza liturgica delle Quarant'ore. La partecipazione era molto numerosa e la chiesa in quel periodo era sempre presidiata da un folto numero di persone che recitavano le preghiere, coadiuvate dalle Suore, o in altri frangenti rimanevano in assoluto silenzio in contemplazione di Nostro Signore. Nel periodo precedente un predicatore veniva ad illustrare la Parola di Dio e mi ricordo che molto spesso era un frate. Alla sera riuniva un certo numero di Parrocchiani uomini e li intratteneva su parabole e commenti della Bibbia. Alla fine della predica gli uomini inforcavano le loro biciclette e ritornavano veloci alle loro case, andando subito a letto, perché prima del sorgere del sole si dovevano trovare pronti per una nuova e dura giornata lavorativa. La domenica, alla fine delle Quarant'ore, si teneva una Messa Solenne che era la cosiddetta "Messa Cantata" (*la másа cantèta*) con grande partecipazione di tutta la Comunità Parrocchiale. Ricordo che la funzione religiosa si prolungava un po' di più di quella normale delle altre domeniche e il parroco Don Ardilio era coadiuvato sia dal Predicatore di turno

che da un altro Sacerdote della zona che nel nostro caso era quasi sempre quello della Parrocchia limitrofa di Manzolino. Don Ardilio poi ricambiava la visita nella ricorrenza omonima della Frazione vicina. Quella domenica le campane suonavano a festa e anche il pranzo del mezzogiorno era un po' più speciale e vi partecipavano, di norma, anche i parenti più stretti, delle già di per sè, numerose famiglie.

Nella liturgia cattolica le Quarantore, o Quarant'ore, sono la rievocazione del periodo che intercorre tra la morte di Gesù (venerdì pomeriggio) e la sua risurrezione (domenica mattina). Stando alla sinossi evangelica, in realtà il Sabato Santo sarebbe durato 40 ore, dalle 3 del pomeriggio di Venerdì Santo all'alba di Pasqua, le 7 del mattino della domenica di risurrezione (o risuscitamento). Nella Bibbia, il numero 40 ricorre quasi un mezzo centinaio di volte, spesso come simbolo per indicare un periodo cronologico di prova e isolamento. Queste non hanno solo un significato d'adorazione eucaristica. Infatti sono anche un esercizio liturgico compiuto nell'arco di tempo del Sabato Santo, con Gesù morto e deposto dalla croce e con il prosieguo della sua opera redentiva durante la sua permanenza nel Santo Sepolcro. Il problema che la liturgia cristiana s'appoggi contemporaneamente a un calendario lunare, in cui il transito al nuovo giorno comincia alle 18 con lo spuntare del nostro unico satellite naturale, e a un calendario solare, che sancisce questo passaggio a mezzanotte, fa sì che le Quarantore nel secondo caso vengano considerate anche parte della liturgia del Venerdì Santo e della Pasqua, sovrapponendosi in tal modo ad altre funzioni come l'Adorazione della Santa Croce e alla Veglia pasquale. Una simile sorta di scissione liturgica può avere un senso grazie al fatto che, nell'arco di queste 40 ore, per la fede cristiana Gesù Cristo è contemporaneamente morto come uomo e vivo in quanto Dio. Tra le prime regioni in cui si organizzarono le Quarantore ci furono l'Emilia (nel 1546 a Bologna); le Marche (nel 1542 a Recanati) e il Lazio (nel 1548 a Roma).

Mezzi di trasporto

I più attempati possono constatare che il modo di trasportare le merci da un punto all'altro del Paese è notevolmente cambiato nel breve svolgere di poco più di mezzo secolo. Ai tempi della mia infanzia lo spostamento dei materiali avveniva tramite il carro trainato dal cavallo. Così il barrocciaio trasportava materiali ghiaiosi per tenere in ordine la strada, quando ancora il manto d'asfalto era una chimera e solo la Via Emilia poteva fregiarsi di tale tappeto. La ghiaia era posta su spazi ricavati ai lati della strada in mucchietti. Tali spazi erano chiamati in dialetto *i magazèin*.
L'addetto alla manutenzione della strada (*al stradèin*) passava con il suo badile legato alla canna della bicicletta e provvedeva a prelevare la ghiaia dal mucchietto e a spargerla nelle buche che intanto si formavano in modo costante lungo l'arteria di sua competenza. Praticamente era come un gioco senza fine: le macchine creavano le

buche e lui le riempiva e le macchine ricreavano di nuovo le buche e lui imperterrito le riempiva di nuovo. A volte questo operatore lo si poteva vedere mentre, armato di secchio con acqua e straccio, procedeva lungo la strada a ripulire i catarifrangenti che, posizionati a distanze regolari l'uno dall'altro, permettevano al guidatore notturno di intuire dove la strada aveva termine e dove cominciava il ciglio del fossato laterale. La polvere ricopriva questi segnali di sopravvivenza e il "nostro" ripuliva la parte riflettente a intervalli di tempo programmati. Sfido chiunque a controllare: questi segnali sono spariti del tutto e anche quelli che erano rimasti (pochi) sono stati letteralmente asportati dai bracci meccanici che provvedono, oggigiorno, alla falciatura delle rive laterali delle strade.
Un fatto curioso: si potevano vedere persone che, armati di contenitore e badile, asportavano un po' di ghiaia dai mucchietti delle strade e questa trovava posto lungo le stradine d'accesso delle proprietà. Era proibito, ma purtroppo la necessità fa a volte l'uomo ladro. Anche i materiali edili erano portati sul luogo della costruzione mediante questo non inquinante mezzo di trasporto: il barroccio. L'unico neo era che il cavallo nel momento del bisogno, lasciava cadere a terra i suoi escrementi senza preavviso, mentre procedeva lentamente nel suo cammino.
Tali segni tangibili e poco profumati erano riscontrabili su ogni strada che venisse percorsa. Il letame del cavallo era un buonissimo concime, così c'era chi, munito di badile, raccoglieva questi mucchietti gratuiti di fertilizzante da porre nel giardino o nell'orto. Poi comparvero i primi camion residuati bellici della seconda guerra mondiale e così il cavallo cedette il campo a questi mostri che percorrendo le strade ghiaiose, sollevavano una tale polvere che per alcuni secondi pareva fosse calata la nebbia. Nei primi tempi fu anche un'ecatombe di animali da cortile che, abituati da sempre a becchettare lungo i lati della strada , il più delle volte erano travolti da quei mostri rumorosi. Un giorno nell'Osteria del mulino un avventore raccontò che un camionista travolse un gruppetto di ignare galline che all'ultimo momento decisero di riattraversare la strada per porsi al riparo da quel mostro che stava sopraggiungendo. Accortosi del fatto il camionista fermò il mezzo oltre il punto del misfatto, scese dal posto di guida e si mise a raccogliere il risultato del suo investimento, ponendolo sul cassone del mezzo.
All'atto di risalire in cabina fu raggiunto dalle grida del proprietario delle galline che chiese conto e ragione del fatto che il camionista, dopo avere causato tale misfatto, si fosse anche impossessato delle galline. Questi in modo serafico e non sapendo che altro dire rispose allo stupefatto contadino: "Le stavo portando al Pronto Soccorso dell'Ospedale per le cure"! Anche cani e gatti dovettero sopportare a loro spese questa transizione del benessere e si cominciarono ad incontrare anche i primi decessi dei ricci che, data la loro innata lentezza motoria, non riuscivano ad evitare l'impatto fatale. Questa moria sarà poi notevolmente amplificata dal crescente numero di automobili circolanti e dalla velocità delle stesse. Lepri, fagiani e animali vari dovettero sottostare alla legge della mobilità veloce che in quegli anni modificò radicalmente il modo di spostare uomini e cose anche nella nostra frazione. Vi furono i primi incidenti stradali, talvolta mortali, e in special modo agli incroci non passava molto tempo senza che qualche persona, anche del luogo, ne fosse coinvolta. Intanto l'attività prevalen-

temente agricola della nostra terra, piano piano lasciava il passo all'industria e ad un certo punto comparvero sulla strada principale della frazione strani convogli costituiti da un camion che trainava un carrello sul quale era sistemato un vagone ferroviario! Le prime volte che tali trasporti comparvero, lasciarono meravigliati gli abitanti più anziani, che non avevano mai avuto l'opportunità di osservare un carro ferroviario muoversi su una strada. C'era chi asseriva senza ombra di dubbio che eravamo giunti oramai al paradosso: *Se anc al treno al pol girèr par la strèda, chissà mài in du andrèin a finìr!* (Se anche i treni possono circolare per le strade, chissà mai dove andremo a finire)! E scuotevano la testa in segno di non approvazione. Ma il trasporto di grosse quantità di merci in punti magari lontani dal luogo di partenza rendeva quel mezzo di trasporto molto efficace.
Il convoglio in transito per la nostra frazione, di norma, si recava dai Fratelli Bassini di Rastellino, dove i cereali, raccolti dopo la trebbiatura, erano riversati alla rinfusa nel carro ferroviario che poi, riportato alla stazione di Castelfranco Emilia, era agganciato ad altri vagoni ferroviari e trainati da una motrice nel luogo di destinazione. Così quel camion strano, senza cassone, lasciava il carro ferroviario dai fratelli Bassini (#) al mattino, ritornava a Castelfranco Emilia e poi di solito ritornava nel pomeriggio a Rastellino, agganciava il suo rimorchio trasportatore con il carro ferroviario e faceva il giro inverso con il suo prezioso carico di cereali. Questa soluzione molto efficace durò per quasi un ventennio per poi scomparire del tutto lasciando spazio agli enormi TIR, capaci di spostare merci di parecchie tonnellate per volta su gomma a scapito del trasporto ferroviario delle merci che ai giorni nostri, stante anche la crisi in atto, è oramai solo un ricordo.

(#) I fratelli Bassini, pur abitando nella frazione contigua di Rastellino, erano molto conosciuti anche nella nostra frazione. Molte famiglie facevano riferimento al loro deposito di cereali e al magazzino dei fertilizzanti che intanto prendevano piede nella coltivazione dei prodotti della terra. I fertilizzanti prenderanno sempre più il sopravvento rispetto alla concimazione naturale, che utilizzava il letame e liquami, sia dei bovini che dei suini, unici concimi utilizzati fino agli anni cinquanta del secolo scorso.

Ricordiamo qui pertanto i tre fratelli Bassini, ognuno dei quali era altresi' conosciuto con il suo nomignolo o soprannome, molto in voga nei nostri territori.
Giuseppe Bassini (1914 – 1990) Pèpi
Marino Bassini (1931 – 1988) Biànd (il biondo)
Mario Bassini (1933 – 1978) Scìlla

Vi era anche un altro fratello, afflitto da problematiche fisiche, del quale ora non ricordo il nome.

Antigelo

Guardando mia moglie, alle prese con un uovo fresco dal quale cercava di dividere il tuorlo dall'albume, mi è sovvenuto un ricordo di quando, io bambino, assistevo ad una operazione praticamente analoga eseguita da mia nonna Maria.
All'avvicinarsi della stagione invernale vedevo che accuratamente conservava il guscio delle uova fresche, private del contenuto, facendo molta attenzione a far uscire il contenuto stesso da un pertugio sulla parte a punta dell'uovo, senza che tale apertura fosse di dimensioni rilevanti. Attratto da queste sue manovre, seguivo poi la conservazione di tali gusci in un apposito recipiente che lei gelosamente custodiva in cantina. Arrivava così il tempo nel quale era ipotizzabile, dall'abbassamento della temperatura esterna, che la notte successiva sarebbe gelato. Nonna riprendeva così quel suo recipiente contenente gusci vuoti d'uovo e la vedevo incamminarsi verso il porcile. Sul lato sud, quello rivolto al sole, vi era un fico con tutti i sui rami oramai spogli delle foglie che nell'autunno erano cadute a terra. Nonna prendeva un guscio per volta e ricopriva il terminale di ogni rametto dell'albero di fichi.
Alla fine dell'operazione si poteva vedere questo maestoso albero tutto infarcito di gusci d'uovo. Era un vero spettacolo e nonna diceva che così il gelo non avrebbe rovinato la produzione di frutti dell'anno successivo. Sempre cara la nonna Maria; le sue attività erano sempre rivolte a far si' che la famiglia ne avesse un beneficio e mai una volta che compisse un'azione a solo suo vantaggio personale. Per lei, infatti, prima di tutto veniva la famiglia. Le intemperie invernali a volte facevano "volare" qualche guscio sistemato sulle punte dei rami e nonna provvedeva sistematicamente a rimediare riponendo un altro guscio in quei punti. All'approssimarsi della primavera nonna andava al fico e toglieva tutti gli ornamenti predisposti. Ad inizio estate il maestoso fico era carico di splendidi frutti e una volta maturi erano veramente molto gustosi.
A volte si doveva lottare con i merli, a quel tempo numerosissimi, che anche loro gradivano quella gustosissima frutta e allora noi piccoli eravamo demandati a fare urla per allontanarli. Mi sembra ancora di udire le parole di nonna: *Ragazù, andè a smarìr i mèral* (Ragazzini, andate a mandare via i merli), comando che si riferiva a mia sorella Graziella e al sottoscritto.
Se la produzione di fichi risultava abbondante, una parte di questi era elaborata dalle sapienti mani di nonna Maria con una sua ricetta particolare e trasformata in marmellata squisitissima che nell'inverno successivo, quando i prodotti freschi della terra erano ridotti ai minimi termini, risultava molto apprezzata sia dai grandi che dai piccoli della famiglia. Una parte era anche trattata nel forno dal mio papà Giovanni, che dopo una cottura del pane settimanale, provvedeva a seccare i fichi che così si potevano conservare anche per un lungo tempo. Li mangiavamo a Natale ed erano veramente buonissimi. Pensandoci, erano tempi bellissimi, che purtroppo non ritorneranno mai più.

Le "Previsioni del Tempo"

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

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

tirava il vento e in piena estate pioveva poco ed era molto caldo! I calendari e gli altri opuscoli illustrativi dell'argomento erano anche molto seguiti per quanto riguardava le fasi lunari. Questo invece trovava un certo fondamento di verità: le semine, come anche l'imbottigliamento del vino in primavera, erano effettuate sempre nel periodo di luna calante.
Una volta cercai di seminare dei fagioli e in quel momento mi raggiunse il babbo che visto il mio impegno mi disse: *Stà pur sicùr che t'an farè sò gniànc un fasòl* (stai pur certo che non riuscirai a raccogliere nemmeno un fagiolo). Avevo seminato nel periodo di luna nuova. Dentro di me sorrisi e mi proposi di controllare se il mio papà aveva ragione come sempre. Le piante di fagiolo nacquero e crebbero molto bene. Prima o poi, pensai, osserverò la nascita dei fiori dai quali poi avrei ottenuto i fagioli da raccogliere. Aspettai invano. Quelle piantine di fagiolo fecero solo molto verde (*la sgarbàza*) e niente fagioli! Ancora una volta la saggezza di papà aveva trionfato.

Eventi climatici

Vorrei qui soffermarmi sugli eventi climatici che accadevano ai tempi nei quali io ero ancora fanciullo e confrontarli con quelli attuali. Già abbiamo riportato delle abbondanti nevicate che si susseguivano durante la lunga stagione invernale e che si ripetevano quasi ogni anno. Ciò dava adito alla spalatura della neve con i mezzi posseduti dagli abitanti, che operavano da soli senza l'intervento di Uffici o personale comunale. Il Comune non interveniva in nessuna maniera e gli abitanti delle frazioni si organizzavano in proprio provvedendo a liberare le strade di loro pertinenza, in qualità di frontisti. Delle grandi nebbie, che duravano a volte anche per trenta giorni consecutivi e che si potevano "tagliare" con il coltello tanto erano dense, ne abbiamo già fatto menzione in altra parte.
Gli studiosi di meteorologia indicano nell'inquinamento la causa della quasi sparizione di dette nebbie, e delle meravigliose brinate che rendevano il paesaggio quasi da cartolina. Nel mese di marzo soffiava sempre un forte vento che sollevava polvere dalle strade ancora non asfaltate e dalle aie nelle parti non ricoperte da erba. Le foglie oramai secche dell'autunno precedente erano coinvolte in strani giri di valzer che noi chiamavamo "folletti" e che inseguivamo per entrare in quei punti. Nonna ci diceva che non dovevamo farlo perché vi era il pericolo di… cambiare sesso!
Grande la nonna Maria che pur fervente cristiana, aveva ancora un retaggio di credenze pagane, chissà come, ereditate nel tempo. Delle esondazioni del canale di Riolo che recava problematiche nel tratto prospiciente il piazzale del mulino e nel tratto che andava dall'abitazione della famiglia Brini fino alla località del Ponte Storto (#) nella frazione di Rastellino, ne abbiamo parlato, ma è utile ricordare che il tratto che si allagava nella nostra Frazione e che precludeva qualche volta anche l'andata a scuola di noi bimbi abitanti nella parte sud della frazione stessa, era in gran parte dovuto all'af-

flusso di abbondante acqua nei periodi di forti piogge che il canale proveniente da Via Savioli, nella zona della Valle di Riolo, scaricava come immissario nel più grande canale di Riolo all'altezza della cabina dell'energia elettrica adiacente al cortile della famiglia Brini. Questo canale percorreva Via Savioli e giunto in prossimità del cortile delle scuole elementari, girava a gomito in direzione sud, quindi in senso contrario alla direzione canonica delle acque che notoriamente scorrono da sud (direzione delle montagne) a Nord (direzione mare). Probabilmente il letto di detto canale si era creato nel tempo i presupposti tali da creare un dislivello utile comunque al percorso delle acque in quella direzione insolita. Il canale proseguiva per alcune centinaia di metri in quella strana direzione lambendo la stalla della famiglia Righi e alla fine del loro podere girava ancora a gomito in direzione est verso la Via Riolo. Dopo un centinaio di metri, costeggiando il podere dei Martignoni, sfociava nel grande canale di Riolo. L'immissione di molta acqua da parte di questo secondo canale portava all'esondazione del canale principale che così usciva dal suo percorso naturale e invadeva la strada principale di Riolo. Era così precluso il poter raggiungere, in quei frangenti, il casaeificio di Pedrini, la casa della famiglia Righi, la residenza dei Rubini e via proseguendo fino ad un buon tratto oltre la residenza, a quei tempi della famiglia Stagni, ora sede di una "Residenza" per anziani. Proseguendo, l'esondazione si ritrovava in vari punti, fino a raggiungere la frazione confinante di Rastellino e di norma fino al punto denominato "Ponte Storto" qualche centinaio di metri dopo la residenza dei fratelli Bassini. La località denominata "Ponte Storto" di Rastellino prende il nome dal fatto che il canale di Riolo, proseguendo il suo percorso verso la bassa campagna Modenese/Bolognese, arrivato oltre l'abitato di Rastellino, devia improvvisamente attraversando in pochi metri la strada per portarsi dal lato di ponente al lato di levante della strada stessa. Questa strana deviazione avviene attraversando un ponte, dal quale deriva la denominazione essendo detto ponte un po' storto proprio per favorire detta transazione delle acque da un lato all'altro. Ai nostri giorni la configurazione è abbastanza diversa da quella descritta, proprio per favorire il transito degli autoveicoli che trovavano grosse difficoltà in anni lontani a superare detto manufatto, si è praticamente ricostruita la strada annullando il tratto storto pre-esistente.

 # Cenno storico. Rastellino, Ponte Storto
Insediamento, età romana.
Ricerche effettuate: raccolta di superficie, A.C. Simonini (1983).
Nel luglio del 1983, durante raccolte di superficie compiute a Rastellino in un'area di approssimativa ubicazione presso la zona Coccapana, in prossimità del cosiddetto Ponte Storto all'estremità settentrionale di via per Rastellino, A.C. Simonini recuperò due esagonette fittili di grande formato.
L'esiguità del materiale non permette di indicare con precisione la datazione di frequentazione, né una tipologia certa del sito; tuttavia si può supporre la presenza di un insediamento abitativo, sia esso villa o fattoria.

Continui terremoti, di intensità variabile, colpiscono zone anche a noi molto vicine e ritenute erroneamente non zone sismiche fino al tremendo terremoto del 2012 che ha colpito i paesi della Bassa Modenese con morti, feriti e danni materiali, molto ingenti.

E che dire quando un fragoroso tuono si fece sentire, mentre il primo gennaio di alcuni anni or sono stava copiosamente nevicando? Mia mamma, allora ottantaseienne borbottò, *Ròba da mat. In tòta la mi vèta a no mài vest una còsa sèmil!* (Cose da matti. In tutta la mia vita non ho mai assistito ad una cosa simile). Fragorosi tuoni si possono udire ai giorni nostri durante copiose precipitazioni, molto simili a temporali estivi, in pieno inverno, con temperature invernali prossime a quelle di inizio primavera. Negli ultimi tempi si sono verificate situazioni meteorologiche impensabili solo qualche decina di anni fa: dei veri e propri uragani (o piccoli tornado) si sono sviluppati anche nel nostro territorio con danni anche gravi alle abitazioni colpite durante il loro percorso, come in occasione dell'evento del 3 maggio del 2013. Tutte queste cose vogliono proprio dire che il mondo sta rapidamente cambiando, mentre l'inerzia dell'uomo continua come se niente fosse. Le future generazioni, anche della nostra frazione, dovranno fare i conti con queste situazioni, che a dire dei meteorologi, saranno sempre più frequenti e purtroppo devastanti.

2 novembre 2013

Come ogni anno questo giorno di novembre è dedicato alla funzione religiosa che si svolge presso il piccolo camposanto della Frazione. Per quelli della mia generazione è un rito al quale solo un impedimento molto importante può dare adito all'assenza in quella mattinata al cimitero. Da quando io ero un bambino la funzione religiosa si è sempre tenuta alle ore undici. Solo un anno, dopo che Don Ardilio era già andato nella casa di riposo di Bologna, tale funzione fu programmata, senza avvisi precedenti, alle ore 10. Bene, quella volta pochissime persone poterono assistere alla funzione religiosa e tutti ebbero molto a ridire su quel cambio d'orario intervenuto, forse, per cause maggiori di sovrapposizioni di funzioni del prelato incaricato presso altri cimiteri della zona. Questo per dire come tale funzione sia sentita e apprezzata dagli abitanti attuali e precedenti di questa piccola frazione. Ci si conosce tutti e prima e dopo la funzione sono momenti di incontri, saluti e reciproci intendimenti, a Dio piacendo, di rivederci almeno il prossimo anno.
Purtroppo ogni anno manca sempre qualcuno. Alla richiesta di informazioni vi è sempre purtroppo chi riporta la data del decesso e la causa. Per i frequentatori abituali del cimitero (io per esempio tutti i sabati o quasi passo a porgere un saluto ai miei cari e a quelli che ho conosciuto più da vicino) la perdita di un conoscente è subito resa nota dal fatto che una nuova sepoltura attira la necessità di conoscerne l'identità. La cosa non è nota se la sepoltura avviene in altri cimiteri e allora il giorno dei defunti è il momento di fare, come si suol dire, la conta dei mancanti. Quest'anno ci siamo ritrovati, come sempre, in quel luogo e purtroppo ci si è resi conto che si è sempre di meno. Larghi spazi si notano lungo i portici e la cosa indubbia è che i giovani non partecipano più a queste ricorrenze. Si è sempre i soliti e sempre più vecchi. Malgrado

ciò è un momento anche felice. Il ritrovarsi, il discutere, lo scambiarsi notizie su fatti e avvenimenti dell'ultimo anno trascorso e ripercorrere fatti e richiamare personaggi oramai non più fra noi, contribuisce a rinsaldare quella vita trascorsa in quella, a mio parere, sana terra d'origine.
Così anche quest'anno si è consumato il solito rito. Ad un certo punto ci siamo trovati come gruppo di ex –cacciatori e allora ci è venuto spontaneo ricontarci: diamine su una ventina di appartenenti a questo gruppo ne sono rimasti appena una cinquina! Gli altri nel breve volgere di qualche anno se ne sono andati e per noi sono rimasti solo i ricordi di fantastiche battute di caccia, sberleffi su mancate prede e tanti incontri conviviali (leggi cene) che comunque non saranno mai dimenticate.
Quest'anno ho avuto il piacere di rincontrare anche Elena Rubini e mi è sovvenuto alla mente i momenti belli trascorsi insieme anche alla sua amica d'infanzia Angela Rinaldi, in modo speciale in occasione delle gite parrocchiali.
Ecco dimostrato che gli incontri dedicati alla memoria dei nostri defunti può essere un momento molto importante per rivivere la comunità della frazione, ma questo i giovano lo ignorano. Peccato!

ù

Detti e proverbi dialettali

Tà ti tèint un tac – Ti sei colorato un tacco.

Ti propri un imbabi' – Sei proprio uno svanito.

Al bav come una ciàvca – Beve come un foro passante che attraversi una strada di campagna

Secànd cum fàurma – secondo il caso.

Dio al vòia cl'un pièsa, al gè qual cal stèva par magnèr na mèrda – Dio voglia che mi piaccia, disse colui che stava (obbligatoriamente) per mangiare un escremento.
Pare che sia capitato ad un antifascista nel periodo nel quale l'olio di ricino era considerato, al pari del manganello, una delle forze di "persuasione" maggiormente utilizzato contro chi non condivideva il regime fascista.

Quand al sàul al va zà in sàca, o vèint o àcqua – Quando il sole tramonta dietro ad una coltre di nubi, o tirerà il vento o pioverà.

An dir brìsa gat in fein t'anglè in dal sac – Non dire mai gatto fino a quando non ce l'hai dentro al sacco.

Qual che Veràuna al màstra, Veràuna po al dàuna – Quello che Verona mostra, Verona poi regala.
(Questo è un detto che si riferisce al fatto che un incipiente temporale proveniente dalla direzione Nord-Ovest, e quindi dalla direzione di Verona, poi sistematicamente si abbatte, anche in forma devastante.)

Par Santa Catirèina o cal nèiva o cal brèina o cal bat la paciarèina – Per Santa Caterina (25 novembre) o che nevica o che gela o che piove.
(Se controllate bene questo detto, è molto probabile che corrisponda al vero!)

Par l'an nov un selt et bov, par la befana un selt et càgna e per Sant'Antòni un'àura – Per l'anno nuovo quindici minuti, per la befana mezz'ora e per Sant'Antonio (17 gennaio) un'ora.
(Si riferisce all'allungamento delle giornate dal punto di vista della levata del sole).

Quand al zil al fà la lèna, a piov èintra a la stmèna - Quando il cielo fa la lana, piove entro la settimana.

Ras et sìra, bel tèimp ispìra – Rosso di sera bel tempo ispira.
Zil a pecorèl, acqua a catinèl – Cielo a pecorelle, acqua a catinelle.

Par la Candelòra, dl'invèran a sèin fòra – Per la Candelora, dell'inverno siamo fuori.

Il 2 febbraio la Chiesa Cattolica celebra la Presentazione del Signore, popolarmente chiamata festa della Candelora, perché in questo giorno si benedicono le candele, simbolo di Cristo "luce per illuminare le genti", come il bambino Gesù fu indicato dal vecchio Simeone al momento della presentazione al Tempio di Gerusalemme, che era prescritta dalla Legge giudaica per i primogeniti maschi. La festa è anche detta della Purificazione di Maria, perché, secondo l'usanza ebraica, una donna era considerata impura per un periodo di 40 giorni dopo il parto di un maschio e doveva andare al Tempio per purificarsi: il 2 febbraio cade appunto 40 giorni dopo il 25 dicembre, giorno della nascita di Gesù. La denominazione di "Candelora" data popolarmente alla festa deriva dalla somiglianza del rito del Lucernare, con le antiche fiaccolate rituali che si facevano nei Lupercali (antichissima festività romana che si celebrava proprio a metà febbraio). Ma la somiglianza più significativa tra le due festività si ha nell'idea della purificazione relativa all'usanza ebraica.

A San Biès, la nèif ac piès – A San Biagio (3 febbraio), la neve piace.

In avrìl ogni dè un barìl - In aprile ogni giorno un barile (di pioggia).

Quand a cànta al bot, l'è più long al dè che la not - Quando canta il rospo è più lungo il giorno della notte.

La not et Santa Luci l'è la pió longa che a csi – La notte di Santa Lucia è la più lunga che ci sia (riferita all'anno solare).

Contrariamente a quanto si pensa non è Santa Lucia (il 13 dicembre) il giorno più corto dell'anno, ma, ragionevolmente, il 21 o 22, quando si verifica il solstizio invernale. Il detto "Santa Lucia, il giorno più corto che ci sia" risale a quando, prima del 1582, la sfasatura fra calendario civile e calendario solare era tanto grande che il solstizio cadeva proprio fra il 12 e il 13 rendendo quindi questo il giorno più corto dell'anno. Riformando il calendario secondo accurate osservazioni astronomiche, Papa Gregorio XIII decretò che nel calendario si andasse direttamente dal 4 Ottobre al 15 Ottobre, togliendo quindi i 10 giorni di sfasatura accumulati negli oltre 10 secoli precedenti. Il solstizio passò così al 21-22 dicembre (come oggi) ma la festa della santa rimase sempre al 13. Va comunque rilevato che ancora oggi attorno al 13 dicembre si ha effettivamente un "accorciamento" delle giornate, nel senso che questo è il periodo dell'anno in cui il Sole tramonta più presto: per le prime due settimane di dicembre l'orario del tramonto si mantiene quasi costante, tra le 16,41 e le 16,42 (per una località di media latitudine italiana): perfino prima che al solstizio! Durante il solstizio, infatti, il Sole tramonta un po' più tardi, circa 3 minuti dopo, alle 16,44, ma anche l'alba è ritardata di alcuni minuti, avendo luogo alle 7,37: in definitiva, pur tramontando dopo, il Sole resta sopra l'orizzonte circa 3 minuti in meno rispetto al giorno 13, e si ha così il giorno più corto dell'anno. Il solstizio invernale si manifesta nel momento che il Sole raggiunge il pun-

to più meridionale del suo tragitto annuo (apparente) intorno alla Terra. Trovandosi ben 23,5° più in "basso" che non agli equinozi (21 marzo, 22 settembre), il Sole risulta molto basso (e quindi poco caldo) a mezzogiorno, sorge tardi e tramonta presto, quindi le ore di luce sono poche e il nostro emisfero è poco riscaldato dai suoi raggi. Nel giorno del solstizio d'inverno inizia ufficialmente l'inverno nell'emisfero boreale (e l'estate in quello australe). Il motivo per il quale il tramonto avviene prima all'inizio di dicembre anziché al solstizio, dipende dal fatto che mentre la Terra ruota su se stessa con velocità costante, non fa altrettanto nella sua rivoluzione intorno al Sole, provocando così una differenza variabile fra l'ora solare vera e quella segnata dai nostri orologi. L'anticipo che il Sole ha sui nostri orologi si riduce molto rapidamente all'inizio di dicembre (perde 8 minuti in 20 giorni), mentre cala la velocità con cui le giornate si accorciano (le giornate si accorciano di quasi 2 minuti all'inizio del mese mentre al solstizio sono costanti). Per questo il Sole riesce a tramontare con 3 minuti di anticipo nell'intorno del giorno di Santa Lucia rispetto al solstizio. Il motto popolare descrive proprio l'evento del solstizio, con il Sole più basso di tutto l'anno e il giorno più breve, cosa che accadeva il 13 dicembre solo fino al 1582. La celebrazione in questa occasione della santa che è simbolo della luce (anche nel nome) ha pertanto motivazioni evidenti.
Par Santa Bibièna, quaranta dè e una stmèna – Per la Bibiana (il tempo che fa quel giorno sarà per), quaranta giorni e una settimana.
In varie regioni italiane esiste un detto popolare secondo cui "se piove il giorno di Santa Bibiana (il 2 dicembre) piove 40 giorni e una settimana".
Par San Bendàt, la ràndin sàta al tat - Per San Benedetto la rondine è sotto il tetto.
Quand a piòv e a ghe al sàul, toti al vèci al van in amàur – Quando piove e contemporaneamente splende il sole, tutte le signore anziane aspirano a fare l'amore.
Suldè cal scàpa le bàun par un'ètra volta – Soldato che scappa è buono per un'altra volta. Questo proverbio, nato presumibilmente all'atto della chiamata al servizio militare obbligatorio o durante lo svolgersi di una battaglia, è stato poi introdotto nella vita comune per indicare che un'occasione andata perduta si può poi recuperare in altro frangente.

Piccolo vocabolario dialettale

(Vucabulèri cinèin in dialàt)

In cucina, oggetti e condimenti

(in cusèina, ugèt e condimèint))

Al curtèl	il coltello
La furzèina	la forchetta
Al cucèr	il cucchiaio
Al piàt	il piatto
Al bichìr	il bicchiere
Al tuaiòl	il tovagliolo
La tuàia	la tovaglia
Al sel	il sale
Al zòcar	lo zucchero
Al pàvar	il pepe
La nus muschèda	la noce moscata
L'òli	l'olio
L'asà	l'aceto
Al vèin	il vino
Al vèin d'acquè	il vino annaffiato
L'àcqua naturèl	l'acqua naturale
L'àcqua gasèda	l'acqua frizzante
Al cafà	il caffè
Al tiòt	il tegame
Al misclèin	il mestolo
Al culadùr	il colabrodo
La ramèina	la schiumatrice
Al tulìr	il tagliere
La padèla	la padella
Al querc	il coperchio
La scràna	la sedia
Al scranèin	il seggiolino
Al sgabèl	lo sgabello
La tèvla	la tavola
Al tavlèin	il tavolino
La spartùra	la madia
La vedrèina	la vetrina
La palàta	la paletta per la cenere
Al muiàt	le molle per le braci
La stuf	la stufa
La làgna	la legna da ardere
Al cantàun	il ripostiglio per la legna

I stec	residui della lavorazione della canapa
L'arlòi	l'orologio
La pistadùra	il sostegno di legno per triturare le verdure con il coltello
La curtlèina	il coltello per tagliare la pasta
Al pistàun	il bottiglione
Al fiàsc	il fiasco
Al buinèl	l'imbuto
Al fòrbis	le forbici
Al fer da stirèr	il ferro da stiro
L'àsa par stirèr	l'asse per la stiratura
Al frigurèfar	il frigorifero
Al cungeladàur	il congelatore
La televisiàun	la televione
Al televisàur	il televisore
Al tirabusàun	il levatappi
Al sòvar	il tappo di sughero
La butèglia	la bottiglia
Al furmài	il formaggio
Al fàuran	il forno
La stagnèda	contenitore che si poneva sul focolare per scaldare o far bollire liquidi
La lumìra	sorgente di luce a petrolio
La candèila	la candela utilizzata anche come sorgente di luce
Al sulfanèin	il fiammifero
La pgnàta	la pentola per fare il brodo
La gratùs	la grattugia
La zàndar	la cenere
Al butìr	il burro

Pietanze

(Pietànz))

I macaròun	i maccheroni
I spaghèt	gli spaghetti
Al taiadèl	le tagliatelle
Al lasàgn	le lasagne
I fasù	i fagioli
I buclutèin	piccoli maccheroncini corti
I turtlèin	i tortellini
I scaplazòun	i tortelloni
Al ris	il riso
La brazadèla	la ciambella
La mnèstra in brod	la minestra in brodo

La mnèstra a sot	la minestra asciutta
L'aròst	l'arrosto
Al ministràn	il minestrone
Al pan	il pane
La chèran	la carne
I dulz	i dolci
I biscùt	i biscotti
La cunsèrva	La conserva
Al sufrèt	il soffritto

Gli animali

(I animèl)

Al can	il cane
Al gat	il gatto
Al cavàl	il cavallo
Al ninèin	il maiale
La vàca	la mucca
La galèina	la gallina
Al pipiòt	il pulcino già adulto
Al galàt	il gallo
Al capàun	il cappone
L'anàdra	l'anatra
L'òca	l'oca
La ciòza	la chioccia
La faravàuna	la faraona
Al cunèin	il coniglio
Al pizàun	il piccione
La turturèina	la tortora
La rundanèina	la rondine
Al rundòc	il rondone
Al pipistrèl	il pipistrello
Al mèral	il merlo
Al sturnèl	lo storno
La lìvra	la lepre
Al fasàn	il fagiano
Al pasarèin	il passero
Al pec	il picchio
La lòdla	l'allodola
Al felc	il falco
La vanàta	la pavoncella
Al pivìr	Il piviere
Al sumàr	il somaro

L'èsen	l'asino
Al mol	il mulo
La pìgra	la pecora
La chèvra	la capra

Attrezzi agricoli

(Atrèz agrècol)

Al báscual	la bascula per pesare corpi pesanti
Al mutàur	il trattore
L'èrpg	l'erpice
Al piò	l'aratro
Al rastlèin	il rastrello
La sumnadàura	la seminatrice
La màchina da bàtar	la macchina per la trebbiatura
La sgadàura	la falciatrice
La bat dl'àcqua	la botte per irrorare la vite
La bat dal pes	la botte per svuotare la cisterna dell'urina degli animali
La pàumpa	la pompa per sollevare acqua
I tub da d'acquèr	i tubi per l'irrigazione
Al vangàt	la vanga
La zàpa	la zappa
Al zapàt	la zappa piccola
Al badìl	il badile
Al furchè	il forcato
Al fer da sgher	il ferro per lo sfalcio
Al traiàt	la falce a mano con gambo dritto
Al falzàun	il grosso utensile tagliente con manico di legno
Al sàgual	la falce a mano
Al fòrbis da vìda	le forbici per potare la vite
La sèiga	la sega a mano
Al sgàun	la sega grossa da azionare a quattro mani
Al tànai	le tenaglie
Al martèl	il martello
La runcàta	la roncola piccola
La lèma	la lima
Al pinzàt	le pinze
Al po'unt	le punte da trapano
Al tràpan	il trapano

Nella stalla e nel porcile
(In dla stàla e in dal purzìl)

L'àibi	l'abbeveratoio
Al stanziòl	il piccolo vano per il foraggio
Al suichèrt	il canale di raccolta delle urine delle mucche nella stalla
La po'sta	la dimora di due mucche
L'aldàm	il residuo delle feci animali
Al pes	l'urina degli animali
I vidèl	i vitellini
Al tor	il toro
Al manzòli	le vitelle in procinto di diventare vere mucche
Al fèin	il foraggio secco
La màsa	Il cumulo del letame
Al purzìl	il porcile
Al ninèin	il maiale piccolo
Al ninàt	il maiale adulto
La vàca	la mucca
La buàza	le feci della mucca

Gli anfibi e i pesci
(Gli anfèbi e i pes)

Al pas gat	il pesce gatto
La chèrpa	la carpa
Al gob	il gobbo
L'anguèla	l'anguilla
Al loz	il luccio
Al ranòc	la rana
La raganèla	la rana verde
Al bot	il rospo
La bèsa	il serpente d'acqua o di terra
Al mazacròc	i girini di rana
La lusèrtla	la lucertola

Frutti
(frut)

La mugnèga	l'albicocca
La prògna	la prugna
La màila	la mela

La màila degna	la mela cotogna
La nèspla	la nespola
L'aràNz	l'arancia
Al limàun	il limone
Al mandarèin	il mandarino
La zrìsa	la ciliegia
Al duràun	il durone
La mnunèra	il luogo dove si coltivano cocomeri e meloni
Al mlàun	il melone
La cucòmbra	la cocomera
Al marusticàn	il marusticano
La pèira	la pera
La pèsga	la pesca
L'u	l'uva
Al zibèbi	una particolare uva da tavola

Le Verdure

(Al Verdùr)

Al fnoc	il finocchio
Al sàral	il sedano
Al prasòl	il prezzemolo
Al radàc	il radicchio
L'insalèda	l'insalata
Al zucàt	lo zucchino
La zivàla	la cipolla
Al zivulòt	il cipollotto
Al pandòr	il pomodoro
Al spers	l'asparago
La bìta	la bietola
Al radisein	il ravanello
Al cavalfiàur	il cavolfiore
La zòca	la zucca
Al patèl	le patate
Al cherd	il cardo
Al pavràun	il peperone
Al basèlic	il basilico
La sèlvia	la salvia
L'arvàia	i piselli
I fasù	i fagioli
Al zdràun	il cetriolo
I sgarblòun	le pote (radicchio di campo)

Oggetti vari
(ugèt bastacsìa)

Al fòrbis	le forbici
La funtèna	la fontana
La cadèina	la catena
La biciclàta	a bicicletta
Al muturèin	il motorino
Al lampadèri	il lampadario
La lampadèina	la lampadina
La lèint	la lente
L'ucièl	l'occhiale
Al portafòi	il portafoglio
La munèida	la moneta spicciola
Al sold et chèrta	la banconota
Al pètan	il pettine
Al spazulèin par i dèint	lo spazzolino da denti
Al dentifrìz	il dentifricio
Al rasùr	il rasoio
Al lamàt	le lamette da barba
La sciòma da berba	la schiuma da barba
La sèngia	la cintura
La spògna	la spugna
Al savàun	il sapone
Al sugamàn	l'asciugamano
La salviàtta	la salvietta
La gàcia	l'ago
Al cutàun	il corone
Al didèl	il ditale
Al ciapàt	la molletta per stendere il bucato
La bughèda	le lenzuola lavate
L'èlcol	l'alcool
Al bumbès	il cotone idrofilo
La ghèrza	la garza
Al profòm	il profumo
La cravàta	la cravatta
La màia	la maglia
Al mudànd	la mutanda
La camìsa	la camicia
Al calzàt	il calzino
La brèga	il pantalone
La giàca	la giacca
Al curpàt	il gilè
Al capòt	il cappotto

Al giubèin	Il giubbotto
La schèrpa	la scarpa
Al curdunàt	il laccio da scarpa
La pantòfla	la pantofola
L'umbrèla	l'ombrello
La zanàta	il bastone
La scòffia	la cuffia
Al capèl	il cappello
Al cavì	il capello
I tirant	le bretelle
L'aeroplàn	l'aeroplano
Al balàun	il pallone
Al petròli	il petrolio
La benzèina	la benzina
Al biràun	il tappo della botte
Al stufiàun	lo straccio attorno al tappo
Al sciòp	il fucile o la doppietta
Al cartòc	le cartucce per il fucile

Verbi

(Verb)

Pisèr	urinare
Magnèr	mangiare
Durmìr	dormire
Sognèr	sognare
Lavèr	lavare
Stirèr	stirare
Cùsar	cucire/cuocere
Zughèr	giocare
Pinsèr	pensare
Guardèr	guardare
Ciacarèr	chiacchierare
Bacaièr	discutere
Ascultèr	ascoltare
Parlèr	parlare
Scàrar	dibattere
Pescher	pescare
Preghèr	pregare
Amèr	amare
Fumèr	fumare
Cazèr	cacciare
Guidèr	guidare

Imbalzères	inciampare
Sbadacièr	sbadigliare

Il verbo avere indicativo presente
(Al verb avèir al tàimp indicatìv presèint)

Me ai ò	Io ho
Te ad ghe	Tu hai
Lo al gà	Egli ha
Nuetèr agavèin	Noi abbiamo
Uetèr a ga vi	Voi avete
Làur i gan	Essi hanno

Il verbo essere indicativo presente
(Al verb èser al tàimp indicatìv presèint)

Me ag sàun	Io sono
Te ed ghi	Tu sei
Lo agli è	Egli è
Nuèter ag sèin	Noi siamo
Uèter ag si	Voi siete
Làur i ghèin	Essi sono

Aggettivi relativi alla persona
(Agetìv relatìv a la parsàuna)

Bel	Bello
Brot	Brutto
Elt	Alto
Bas	Basso
Mèghar	Magro, esile
Gras	Grasso, robusto
Vec	Vecchio
Zàuvan	Giovane
Simpàtic	Simpatico
Ustiàus	Cattivo carattere
Sdintè	Senza denti
Sàurd	Sordo
Orb	Non vedente
Figàt	Che si dà arie

Malè	Malato
San	Sano
Viv	Vivo
Mort	Morto, deceduto
Ne	Nato
Maleduchè	Maleducato
Educhè	Educato
Busièrd	Bugiardo
Burlàun	Burlone
Narvàus	Nervoso
Otimèsta	Ottimista
Pesimèsta	Pessimista
Ustinè	Ostinato
Pìgar	Pigro
Pazièint	Paziente
Prudèint	Prudente
Sensèbil	Sensibile
Tastèrd	Testardo
Tèmid	Timido
Spacàun	Spaccone
Gelàus	Geloso
Viulèint	Violento

Mestieri
(Mistìr)

Al camiunèsta	il conduttore di camion
Al carabinìr	il carabiniere
Al cuntadèin	il contadino
Al frap	il fabbro
Al falegnàm	il falegname
Al lèder	il ladro
Al puliziòt	il poliziotto
Al sert	il sarto
La sèrta	la sarta
Al calzulèr	il calzolaio
Al muturèsta	il guidatore di trattori
Al buèr	il responsabile dell'allevamento delle mucche
Al funtanèr	trivellatore di fontane
Al furnèr	il fornaio
Al casèr	il casaro
Al sgantèin	l'addetto alla segheria
Al latèr	il venditore di latte al minuto

Al brazèint	il bracciante
La stiradàura	la stiratrice
Al Prit	il Parroco
L'acquarol	l'addetto al funzionamento dell'apparato del campo acquifero
La Sòra	la Suora
La màstra	la maestra
Al pastàur	il pastore
Al dutàur	il dottore
Al curidàur	il corridore
Al padràun	il padrone
Al dintèsta	il dentista
Al barbìr	il barbiere
La bèlia	la levatrice
L'elettrizèsta	l'elettricista
Al mecànic	il meccanico
Al mazlèr	il macellaio
Al cazadàur	il cacciatore
Al pescadàur	il pescatore
Al muradàur	il muratore
Al becamòrt	il beccamorto
La cùca	la cuoca
Al munèr	il mugnaio
Al sarvitàur	l'aiutante nei lavori dei campi a pieno tempo
Al bruzài	il trasportatore con carro e cavallo
Al guzadàur	l'arrotino
L'imbianchèin	l'imbianchino
Al gumèsta	il gommista
Al turnidáur	il tornitore
Al vègil	il vigile urbano

Il corpo umano (maschile e femminile)

(Al corp uman – òman e dòna)

I cavì	i capelli
L'oc	l'occhio
Al nes	il naso
La fràunt	la fronte
L'uràcia	l'orecchio
La bòsla	il mento
I dèint	i denti
La làngua	la lingua
Al col	il collo
Al stàmeg	lo stomaco

La pànza	la pancia
Al cor	il cuore
L'umbrègual	l'ombelico
Al braz	le braccia
Al gamit	il gomito
Al man	le mani
Al dit	il dito
L'òngia	l'unghia
Al gamb	le gambe
Al znoc	il ginocchio
Al pa	il piede
L'usèl	l'organo genitale maschile
I maròun	i testicoli
La pèpa	l'organo genitale femminile
Al tat	i seni
La cavèglia	la caviglia
Al cul	il sedere
Al fèdig	il fegato
Al budèl	l'intestino
La gáula	la gola

Località vicine a noi

(Localitè asvèin a nuèter)

Al pàunt dla Samùz	Ponte Samoggia
Arcuè	Recovato
Ardò	Redù
Bàurg Panighèl	Borgo Panigale
Bazàn	Bazzano
Bulègna	Bologna
Calchèra	Calcara
Castagnòl	Castagnolo
Castèl	Castelfranco (Emilia)
Cavazàuna	Cavazzona
Crevalcòr	Crevalcore
Gaz	Gaggio
Manzulèin	Manzolino
Mòdna	Modena
Nunàntla	Nonantola
Panzàn	Panzano
Pavòl	Pavullo (nel Frignano)
Pimàz	Piumazzo
Rastlèin	Rastellino

Riòl	Riolo
San Ger	San Cesario (sul Panaro)
Sant'Ègheta	Sant'Agata (Bolognese)
San Zuàn	San Giovanni (in Persicelo)
Spilambèrt	Spilamberto
Taièval	Tivoli
Vgnòla	Vignola
Zòca	Zocca

I fiumi più vicini a noi

(I fiòm piò asvèin a nuèter)

Panèra	Panaro
Sàcia	Secchia
Rèin	Reno
Samùz	Samoggia
Martgnàun	Martignone
Tièpid	Tiepido

I mesi

(I mis)

Zner	Gennaio
Febrèr	Febbraio
Merz	Marzo
Avril	Aprile
Maz	Maggio
Zogn	Giugno
Lòi	Luglio
Agàst	Agosto
Setàmbar	Settembre
Utàbar	Ottobre
Nuvàmbar	Novembre
Giàmbar	Dicembre

I giorni della settimana
(I dè dla stmèna)

Lunedè	Lunedi’
Martedè	Martedi’
Mèrcual	Mercoledi’
Zòbia	Giovedi’
Vènar	Venerdi
Sàbet	Sabato
Dmànga	Domenica

La misurazione del tempo
(La misuraziòn dal tàimp)

Secànd	Secondo
Minùt	Minuto
Quert d’àura	Quarto d’ora
Mez àura	Mezz’ora
Âura	Ora
Dè	Giorno
Stmèna	Settimana
Màis	Mese
An	Anno
Sècol (zàint an)	Secolo (cento anni)

Le stagioni
(Al stasàun)

La premavèira	la primavera
L’istè	l’estate
L’autòun	l’autunno
L’invèren	l’inverno

I parenti
(i parèint)

Mèdar	Madre
Pèdar	Padre
Fradèl	Fratello
Surèla	Sorella

Non	Nonno
Nòna	Nonna
Cusèin	Cugino
Cusèina	Cugina
Nòra	Nuora
Zándar	Genero
Cugnè	Cognato

I numeri fino a dieci
(I nòmar fèin a dis)

Zer	Zero
Òun	Uno
Du	Due
Tri	Tre
Quàtar	Quattro
Zèinc	Cinque
Si	Sei
Set	Sette
Ot	Otto
Nov	Nove
Dis	Dieci

I colori
(i culùr)

Biànc	bianco
Nàigar	nero
Ras	rosso
Zelèst	celeste
Aràanz	arancio
Vàird	verde
Gris	grigio
Maràun	marrone
Zal	giallo
Blo	blu

Famiglie (alcune) della frazione e dei territori circostanti
(famái, su quanti d'la fraziáun e dal fraziáun asvèin)

Albèrt	Alberti
Alvàun	Martignoni

Andáriol	Andreoli
Andarvànd	Aldrovandi
Angiulèin	Angiolini
Anov	Annovi
Ansaláun	Ansaloni
Armaròl	Armaroli
Artiòl	Artioli
Arsàn	Reggiani
Arvers	Roversi
Barnèrd	Bernardi
Bartáun	Bertoni
Bartunzèl	Bertoncelli
Basèin	Bassini
Bastàun	Bastoni
Bargunzèin	Bergonzini
Baunfiù	Bonfiglioli
Bavìra	Bavieri
Balòta	Ballotta
Bersèl	Berselli
Biànc	Bianchi
Biancán	Biancani
Bianchèin	Bianchini
Binòz	Benuzzi
Bis	Bisi
Bràia	Braglia
Brèina	Brini
Brigàta	Brighetti
Bròun	Bruni
Broz	Bruzzi
Budrièis	Budriesi
Bunáta	Bonetti
Bonáura	Bonora
Buldrèin	Boldrini
Burgàt	Borgatti
Bursarèin	Borsarini
Butàz	Bottazzi
Campèdel	Campedelli
Candèin	Candini
Canòva	Canovi
Cantaràun	Cantaroni
Cantàun	Cantoni
Caràta	Carretti
Carèin	Carini
Carmunèin	Cremonini

Casanèl	Cassanelli
Casarèin	Casalini
Casòla	Cassola
Cavalìr	Cavalieri
Cavalòt	Cavallotti
Cavàza	Cavazza
Cavazàun	Cavazioni
Cavciù	Caviccioli
Cazèra	Cacciari
Chèral	Aureli
Ciarèin	Chiarini
Culèina	Collina
Curgèla	Corticelli
Cuzàn	Cuzzani
Dond	Dondi
Dot	Dotti
Drusiàn	Drusiani
Dunèin	Donini
Fantòz	Fantuzzi
Fauràn	Forni
Federzàun	Federzoni
Finèl	Finelli
Filibèrt	Filiberti
Filtrèin	Feltrin
Fiurèin	Fiorini
Fligàn	Felicani
Flipèin	Filippini
Flipèt	Filippetti
Francescàun	Francesconi
Franceschèin	Franceschini
Frarèin	Ferrarini
Frugèri	Furgeri
Fraulèin	Fraulini
Funtèna	Fontana
Furèin	Furini
Furnasèr	Fornaciari
Galàs	Galassi
Galàt	Galletti
Galòp	Galuppi
Gambarèin	Gamberini
Gambàta	Gambetti
Garagnàn	Garagnani
Gardàus	Gardosi
Garèld	Gherardi

Gasparèin	Gasparini
Gurdèin	Gardini
Gavèina	Gavina
Garmànd	Ghermandi
Gibartèin	Gibertini
Giuvàta	Giovetti
Gnògnal	Gnugnoli
Grèl	Grilli
Guazalòca	Guazzaloca
Guèra	Guerra
Guizèrd	Guizzardi
Gulinèl	Golinelli
Guvàun	Govoni
Isèpi	Iseppi
Lambartèin	Lambertini
Lèli	Lelli
Leonèrd	Leonardi
Lionèl	Leonelli
Liparèin	Lipparini
Lòca	Lucca
Macafèr	Maccaferri
Maièn	Maini
Malogòl	Malagoli
Malagòta	Malaguti
Malavès	Malavasi
Malfrèra	Malferrari
Malmùs	Malmusi
Manzèin	Manzini
Marcsèin	Marchesini
Martèl	Martelli
Masàt	Masetti
Mazànt	Mazzanti
Mazòl	Mazzoli
Mèsi	Masi
Migliòl	Milioli
Mlot	Melotti
Muntanèr	Montanari
Muràt	Moretti
Murèin	Morini
Mursèl	Morselli
Nanèin	Nannini
Naròz	Nerozzi
Nigrèin	Negrini
Nutèri	Notari

Ognibèin	Ognibene
Panzàta	Panzetti
Palòt	Pallotti
Pasùt	Passuti
Pedrèin	Pedrini
Pilèta	Pilati
Piràn	Pirani
Pláun	Pelloni
Prandèin	Prandini
Prèta	Prata
Querzà	Querzè
Righ	Righi
Rimònd	Rimondi
Rinèld	Rinaldi
Rubèin	Rubini
Rumagnòl	Romagnoli
Runcàia	Roncaglia
Rugìr	Ruggeri
Sacàt	Sacchetti
Saguàta	Saguatti
Sandòn	Fantoni
Saviòl	Salvioli
Scagliarèin	Scagliarini
Scarpinèl	Scapinelli
Scurán	Scurani
Sèin	Zini
Simàun	Simoni
Simunèin	Simonini
Trevìs	Trevisi
Tubartein	Tubertini
UrláND	Orlandi
Vec	Vecchi
Veronèis	Veronesi
Ziròt	Girotti
Zuchèl	Zucchelli
Zunarèl	Zunarelli

(abbiamo tralasciato quelle che si pronunciano allo stesso modo sia in italiano che in dialetto).
è opportuno anche dire che non tutte le famiglie di Riolo hanno convissuto in contemporanea nella nostra frazione, ma si sono alternate negli anni contribuendo alla vita della nostra terra.

Nomi (Nam)

(Alcuni esempi di nomi nella pronuncia dialettale)
(Sucuánt esèmpi et nam in dla pronònzia in dialát)

Bèrta	Alberta/Albertina
Bèrto	Alberto
Fònso	Alfonso
Lèlla	Graziella
Tòni	Antonio
Tèro	Altero
Gùsto	Augusto
Giuani	Giovanni
Giòli	Giulio/Giuliano
Iusfèin	Giuseppe
Tìna	Marcellina
Martèin	Martino
Mèli	Emilio
Pirèin/Piràt	Pietro
Raflèin	Raffaele
Vizinzat	Vincenzo
Vitòri	Vittorio

I locali della casa e alcuni suoi componenti

(i luchel dla cà a sucuánt sarvèzi)

Al lucàt	il lucchetto
La cev	la chiave della porta
La cusèina	la cucina
La stànzia da let	la camera da letto
Al cèso	il bagno/gabinetto
La cantèina	la cantina
Al camaràun	il locale degli attrezzi
Al granèr	il granaio
Al curidùr	il corridoio
La schèla	la scala d'accesso al piano superiore
La sufèta	la soffitta
La fnèstra	la finestra
Al fuglèr	il camino inteso come braciere
Al tat	il tetto
I cop	i coppi
La grundèra	la grondaia

Al camèin	il camino inteso come cappa/canna fumaria
L'os et ca	la porta di casa

Altre parole
(Da gli ètri paròl)

Catuèin	portafoglio
Baiùc	soldi, denaro
Zavài	oggetti in disuso
Marchè	mercato
Arsòi	avanzi del cibo delle mucche
Sòi	terra bagnata
Paciùg	fango
Scèzna	spioviggina
Acsè	cosi
Sciòpla	vescica
Lus	luce (elettrica e di altre sorgenti)
Benzèina	benzina
Magalòta	bugno
Mel	dolore
Rot	rutto
Scuràza	vento
Sbadàc	sbadiglio
Al purtàun	portone di accesso alla proprietà

Modi di dire
(Mod ed dir)

Fer dal sgumbèi creare scompiglio

Sòcia/Sòcmel Questo vocabolo tipicamente bolognese è di molto in uso anche nella nostra terra e significa 'succhiare". Ora stabilire che cosa… è un po' boccaccesco e penso che ognuno possa arrivare alla conclusione di sua iniziativa!

Mi ricordo che da bambino assistevo spesso ad una battuta verbale su quanto sopra riportato fra l'oste dell'osteria del Mulino Adegardo Zanasi e l'avventore Mario Montanari che, arrivando in bicicletta in prossimità dell'osteria, si sentiva ogni volta profferire dall'oste: "Mario, bèsum al mi sòcmel" (Mario, baciami il mio...) e l'altro che prontamente rispondeva ogni volta "ùltum" (dopo di tè)! Non ne capivo il senso e poi, più grandicello venni a conoscenza del loro contenuto!
-

Fer dal ploc Fare della confusione, della gazzarra

Al nè brìsa vàira Non è mica vero
(l'aggettivo brisa è molto usato nel dialetto bolognese ed è sinonimo del modenese menga)

Ti pròpri un bagài Sei proprio una persona qualsiasi, oppure bagài è una cosa senza valore

Ti un scartòz Significa che è un personaggio di poco conto. Il solo vocabolo scartòz stà invece a indicare un pacchetto confezionato in modo molto sbrigativo.

Il nonno di un mio amico soleva ripeterci a noi, oramai fanciulli, un suo pensiero al riguardo del mondo femminile. "Al don agli èin indispensàbil. Ma po' a bèin pinsèrigh a ghin servirèv òna par ogni spìgual dal mand. Sicàm però che al mand l'è rutànd….! (Le donne sono indispensabili. Ma poi pensandoci bene ne servirebbe una per ogni spigolo del mondo. Siccome però il mondo è rotondo….!") Pensiero di un uomo che, forse, dalla vita non aveva avuto tutto l'amore, o non se lo era saputo conquistare, che solo una donna può riversare su un uomo e sulla famiglia.

Appendice

SOLDATI D'ITALIA
VINCERE VINCEREMO
PROTEGGI E FA RITORNARE VITTORIOSI ALLE PROPRIE CASE I NOSTRI VALOROSI SOLDATI
RIOLO
DI CASTELFRANCO-EMILIA

CVL

ASSOCIAZIONE NAZIONALE
PARTIGIANI D'ITALIA

Comitato Comunale di Castelfranco Emilia
50° Della Liberazione Nazionale

ATTESTATO DI BENEMERENZA

ALLA STAFFETTA PARTIGIANA

Battestri Alfonsina

Per aver contribuito con dedizione e coraggio, per riscattare
i valori dell'Indipendenza e della Libertà.

GUERRA DI LIBERAZIONE

8 settembre 1943 — 25 aprile 1945

31 luglio 1994

il Presidente
Cavallieri Erminio

LA MIA FAMIGLIA nel 1938

ATTESTATO DEL CENTENARIO RILASCIATO DAL COMUNE DI CASTELFRANCO EMILIA

FESTEGGIAMENTI CON IL SINDACO DI CASTELFRANCO EMILIA NELLA RICORRENZA DEL CENTENARIO DI PERMAMENZA SUL PODERE AGRICOLO FAMIGLIA CASALINI

Classe 5 ^ E - Energia Nucleare Anno Scolastico 1964 - '65
IstitutoTecnico Industriale Statale"Fermo Corni" in Modena

1 Andreotti Giovanni
2 Balugani Pietro
3 Barbieri Maurizio
4 Bartoli Franco
5 Beccari Paolo
6 Bellelli Tiziano
7 Bonaiuti Franco
8 Borsari Claudio
9 Bruni Mauro
10 Busani Cesare
11 Casalini Giorgio
12 Cavedoni James
13 Cavicchioli Marco
14 Cinti Paolo
15 Cortellazzi Gianni
16 Ferrarini Roberto
17 Fogliani Ferdinando
18 Gambarelli Giuseppe
19 Loschi Loris
20 Luppi Dino
21 Maffei Elis
22 Maini Alfonso
23 Malagoli Ugo
24 Mantovani Oliviero
25 Masini Germano
26 Marchioni Romolo
27 Minelli Aldo
28 Ottolini Giuseppe
29 Paltrinieri Werter
30 Pini Fabrizio
31 Polmonari Giuseppe
32 Rebuttini Tiziano
33 Rebuzzi Roberto
34 Rossi Cornelio
35 Russo PierLuigi
36 Saetti Tonino
37 Villani Athos

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

Dall'1 gennaio 1996 in pensione.

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

Sempre a far tempo da quella data ha avuto rapporti con Scuole di vario ordine e grado di Modena e Provincia dove ha curato, per un periodo ristretto dell'anno scolastico, il Laboratorio di Scienze Fisiche e svolto Esperimenti dalla Cattedra e di gruppo.

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

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

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

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

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

Esperto in strumenti didattici antichi di Fisica, ha catalogato, nel periodo 1996 – 2009, quelli appartenenti a:
Istituto Tecnico Commerciale "J. Barozzi" di Modena;
Liceo Ginnasio Statale "L.A. Muratori" di Modena;
Museo Didattico dI Fisica e Scienze Naturali del Seminario Metropolitano di Modena.
Per lo studio del materiale museologico delle sopra riportate Strutture ha elaborato anche i riferimenti cartacei (schede) con descrizione dettagliata di ogni singolo strumento catalogato. Per le ultime due Strutture ogni scheda è stata accompagnata anche dalla rilevazione fotografica di ogni singolo strumento, ottenendo come risultato finale la stesura totale di nove volumi (quattro per il Liceo Statale "L.A. Muratori" e cinque per il Museo del Seminario Metropolitano).

Dal giugno 2008 al luglio 2009 è stato titolare di un contratto di prestazione d'opera in regime di Collaborazione Coordinata e Continuativa con il Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR/Istituto Nazionale per la Fisica della Materia/INFM) avente per argomento: "Attività di progettazione e realizzazione di Laboratori Didattici per la Fisica della Materia e Nanoscienza".
Dal gennaio 2010 al gennaio 2011 è stato titolare di un contratto di prestazione d'opera in regime di Collaborazione Coordinata e Continuativa per specifiche prestazioni previste da programmi di ricerca con il Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - Istituto Nazionale per la Fisica della Materia (INFM) - avente per argomento: "Supporto al management del Progetto NanoSciePLUS – Maecenas con particolare riferimento alla gestione dei contratti con il personale straniero e con i Ricercatori stranieri invitati nell'ambito del Progetto e delle procedure burocratiche di immigrazione".

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

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

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

Da agosto a novembre 2012 è stato titolare di una Prestazione d'Opera Occasionale con il CNRNANO di Modena avente per oggetto: "Attività di supporto alla ricerca per l'organizzazione di eventi. In particolare l'attività ha riguardato tre eventi:
- "Workshop on Nanomedicine and Nanobiosystems (WoMen), settembre 2012";
- "Fare Fisica, settembre 2012";
- "Workshop Professione Fisico, novembre 2012".

Da maggio 2013 a novembre 2013 è stato titolare di un Contratto di Prestazione d'Opera in regime di Collaborazione Coordinata e Continuativa con il CRNNANO di Modena avente per argomento: " Attività di supporto alla didattica per l'organizzazione di eventi di divulgazione scientifica. In particolare l'attività ha riguardato i tre eventi:
-"Fare Fisica 2013 (College Estivo di Fisica della Materia per studenti delle Scuole Superiori) – Modena, 3 - 8 giugno 2013";

-“Secondo Meeting Istituto NANO – Modena, 10 - 11giugno 2013”;
-“NANOLAB 2013 (Corso di Aggiornamento per Insegnanti di Materie Scientifiche 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.